



WIR NEHMEN SIE MIT AUF EINE KULINARISCHE REISE, QUERBEET DURCH SAISONALE, REGIONALE UND NACHHALTIGE HIGHLIGHTS AUF UNSERER SPEISEKARTE. FREUEN SIE SICH AUF EINEN MITTAG, WELCHER NICHT NUR IHRE AUGEN STAUNEN, SONDERN AUCH IHREN GAUMEN FROHLOCKEN LÄSST.

SCHÖN SIND SIE DA!
IHRE GASTGEBER
TOMMY, ALEX UND TEAM

MENUS DE LA SEMAINE

SALADE OU SOUPE

Kleiner Menüsalat oder saisonale Suppe

MENU I

Hausgemachte Parmigiana mit Aubergine, Tomaten und Parmesan
24

MENU II

Gebratenes Schweizer Felchenfilet auf Linsengemüse,
mit Kapern-Zitronenbutter und gerösteten Mandeln
34

MENU III

Kalbsleber «Berliner Art» mit gebratenen Äpfeln,
Kartoffelstock, Spinat und Zwiebeln
36

PLATS CLASSIQUES

PÂTES L'AMOUR

Rindsbolognese mit Rahm und hausgemachten Tagliatelle, schwarzem Trüffel 32

STROGANOFF

Klassisches Rinds Stroganoff mit Spinat und Nusspätzle 45

TARTARE DE BOEUF

Rindstatar mit geräuchertem Eigelb, Kapern, Zwiebeln und Manchego 38

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

Coupe Dame 160 Gr. | Coupe Monsieur 220 Gr. 56 | 68
Rindsentrecôte Café de Paris mit Gemüse Variation und Pommes Allumettes

BURGER FREILAGER

«Eringen» Rind | Vegi Patty Green Mountain 33 | 29
mit Rucola, Essiggurken, Cheddar und Pommes Allumettes

CURRY ROUGE

Rotes Curry mit planted chicken, Basmatireis und Koriander 29