



# DES DÉPARTS

VORSPEISEN / STARTERS

SOUPE DU JOUR | 12

Was uns Mutternatur heute schenkt

SOUP OF THE DAY

What mother nature brings us

SOUPE À L'OIGNON | 14

Zwiebelsuppe mit Blätterteighaube

ONION SOUP

with puff pastry crust

SALADE DU MARCHÉ | 13

Was auf dem Bürkliplatz Markt Saison hat

MARKED SALAD

Seasonal salad from the market

PAIN À L'AIL | 14

Knoblauchbrot mit Haussalat

GARLIC BREAD

with market salad



# DES DÉPARTS

VORSPEISEN / STARTERS

FROMAGE DE CHÈVRE FLAMBÉ AVEC FRAMBOISE | 16  
Flambierter Ziegenkäse mit buntem Randen Carpaccio  
und Himbeer-Vinaigrette

CARAMELIZED GOAT CHEESE  
with colourful beet root carpaccio and raspberry vinaigrette

TARTARE DE SAUMON À L'INFUSION DE GIN | 28/38  
Turicum Gin infused Lachstatar mit Toast und Butter

TARTAR OF SALMON  
Turicum Gin infused salmon tartar with toast and butter

BEEFSTEAK TATARE | 25/35  
Tatar vom Rind mit Toast und Butter

STEAK TARTAR  
Tartar of beef with toast and butter



# HAUPTGÄNGE / MAINS

## HAUPTGÄNGE / MAINS

SPAGHETTINIS «AIL ET HUILE» | 38  
mit grilliertem grünem Spargel

SPAGHETTINI  
with garlic, olive oil and grilled green asparagus

GEMÜSE-PILZ «BOURGUIGNON» | 36  
mit Petersilien-Kartoffeln

«BOURGUIGNON» OF VEGETABLES & MUSHROOMS  
with parsley potatoes

CHOU-FLEUR «MIMOSA» | 34  
Gebackener Blumenkohl mit Chili-Polonaise

CAULIFLOWER «MIMOSA»  
Baked cauliflower with chili polonaise

CROQUE À LA MODE DU CHEF | 28  
«Monsieur» mit würzigem Gruyère und Jambon Blanc  
«Madame» mit würzigem Gruyère und Spiegel-Ei

CROQUE CHEF STYLE  
«Monsieur» with Gruyère cheese and ham  
«Madame» with Gruyère cheese and fried egg

# LES PLATS PRINCIPAUX

HAUPTGÄNGE / MAINS

POULET À LA PROVENÇALE | 46

Geschmorte Maispoularde mit Zitrone, Thymian, Knoblauch, Kirschtomaten und Sauerteig-Brot

BRAISED CORN-FED CHICKEN

with lemon, garlic, cherry tomatoes and sour dough bread

CHATEAUBRIAND (ab 1 Person) | 58 pP

mit Sauce Béarnaise, Ofengemüse und «Frites de pommes de terre Belge»

CHATEAUBRIAND (as of 1 person)

à la Sauce Béarnaise with fried Belgian style potatoes

POT DE MOULES À LA CRÈME | 28/38

Miesmuscheln im Weissweinsud mit Knoblauchbrot

POT OF MUSSEL

Mussels brewed in white wine with garlic bread

GANZER LOUP DE MER (ab 2 Personen) | 52pP

mit Beurre Blanc, sautiertem Spinat und Linguine

WHOLE SEA BASS (for 2 people)

with Beurre blanc sauce, sauteed spinach and Linguine pasta



DES DESSERTS  
DESSERT

CRÊPE SUZETTE | 22  
Am Tisch flambiert mit Vanille Glace

CRÊPE SUZETTE  
flambéed at the table with vanilla ice-cream

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT | 14  
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT  
Chocolate tarte with liquid core

MILLE FEUILLE | 16  
mit Vanillecreme und Erdbeeren

MILLE FEUILLE  
with vanilla cream and strawberries

# LES DESSERTS

## DESSERT

TARTE TATIN | 16

Karamellierter Apfelkuchen mit Vanille Glace

TARTE TATIN

Apple tarte with vanilla ice-cream

CRÈME GLACÉE ARROSÉE DE CAFÉ | 11

Affogato à la française mit einem Schuss Amaretto

VANILLA ICE-CREAM WITH A SHOT OF CAFE

and a shot of Amaretto

BOULE DE GLACE | 6

Vanille, Schokolade oder Zitronensorbet

SCOOP OF ICE CREAM

Vanilla, Chocolate or lemon sherbet

ASSIETTE DE FROMAGES | 18

Roquefort, Brie und Comté Marcel Petite mit Nussbrot und Feigensenf

ASSIETTE DE FROMAGES

Roquefort, Brie and Comté Marcel Petite with nut bread and fig mustard