

TOUR DE FRANCE CULINAIRE

Bretagne

BISQUE DE HOMARD

Hummersuppe mit Cognac

POT DE MOULES

Miesmuscheln im Weissweinsud und Pain Rouille



Normandie

COCKTAIL DE CREVETTES

Krevetten Cocktail mit Hummer-Mayo

ROTZUNGE À LA MEUNIÈRE

Salbei-Artischocken und Pommes nature



Paris

CANARD À L'ORANGE

mit Wirz und Mohn-Schupfnudeln

SELLE DE CHEVREUIL

Rehrücken mit Rotkraut und Spätzli



Val de Loire

RAVIOLES AUX TRUFFES

Ravioli mit Trüffel-Rahmsauce

SALADE D'ARTICHAUTS

Artischockensalat mit Hirsch-Schinken und gerösteten Baumnüssen

Bordeaux

PÂTÉ DE GIBIER

Wildpastete mit Preiselbeergel und Frisée Salat

COQ AU VIN

Geschmorte Poularde mit Perlzwiebeln, Champignons, Speck und getrüffeltem Kartoffelstock



Alsace

SOUPE DU JOUR

Was uns Mutternatur heute schenkt

FROMAGE CHÈVRE FLAMBÉ

Flambierter Ziegenkäse mit Haselnuss, pochierter Birne und Honig

Bourgogne

GEMÜSE-PILZ «BOURGUIGNON»

mit Petersilienkartoffeln

CHATEAUBRIAND

à la Sauce Béarnaise mit Ofengemüse



Provence

TATARE DE BOEUF

mit frittiertem Eigelb, Hausbrot und Butter

SALADE DE RAMPON «BONNE CHASSE»

Nüsslisalat mit gepickelten Waldpilzen

LA GRAND BOUFFE

Lassen Sie sich von unserer Cuisine überraschen.

Wir servieren für Gruppen unsere Gerichte in Tapas-Portionen und Sie teilen und geniessen die Vielfalt unserer Küche in der Tischmitte.

«A LA MODE DU CHEF»

Petite bouffe CHF 69 pro Person

Grande bouffe CHF 84 pro Person

LES ENTRÉES

PLATS À L'ASSIETTE

SOUPE DU JOUR | 12
Was uns Mutternatur heute schenkt

BISQUE DE HOMARD | 16
Hummersuppe mit Cognac

LOBSTER SOUP
with Cognac

SALADE DU MARCHÉ | 13
Was auf dem Bürkliplatz Markt Saison hat

PÂTÉ DE GIBIER | 16
Wildpastete mit Preiselbeergel und Frisée Salat

COCKTAIL DE CREVETTES | 18
Krevetten Cocktail mit Hummer-Mayo

LES ENTRÉES

FROMAGE CHÈVRE FLAMBÉ | 18

Flambierter Ziegenkäse mit Haselnuss, pochierter Birne und Honig

poached honey

SALADE D'ARTICHAUTS | 22

Artischockensalat mit Hirsch-Schinken und gerösteten Baumüssen

TATARE DE BOEUF | 23 / 38

mit frittiertem Eigelb, Hausbrot und Butter

SALADE DE RAMPON «BONNE CHASSE» | 16

Nüsslisalat mit gepickelten Waldpilzen

with pickled forest mushrooms

LES PLATS PRINCIPAUX

PLATS À L'ASSIETTE

RAVIOLES AUX TRUFFES | 42

Ravioli mit Trüffel-Rahmsauce

RAVIOLES AUX TRUFFES

Ravioli with truffle cream sauce

GEMÜSE-PILZ «BOURGUIGNON» | 42

mit Petersilienkartoffeln

VEGETABLES & MUSHROOM «BOURGUIGNON»

parsley

ROTZUNGE À LA MEUNIÈRE (für 2 Personen) | 46pP

Salbei-Artischocken und Pommes nature

LEMON SOLE AT MEUNIÈRE

Sage artichoke and boiled potatoes

POT DE MOULES | 42

Miesmuscheln im Weissweinsud und Pain Rouille

LES PLATS PRINCIPAUX

SELLE DE CHEVREUIL | 52
Rehrücken mit Rotkraut und Spätzli

CHATEAUBRIAND (für 2 Personen) | 62 pP
à la Sauce Béarnaise mit Ofengemüse und Bratkartoffeln

à la Sauce Béarnaise with fried potatoes

CANARD À L'ORANGE | 48
Entenbrust mit Orangensauce, Wirz und Mohn-Schupfnudeln

COQ AU VIN | 46
Geschmorte Poularde mit Perlzwiebeln, Champignons, Speck
und getrüffeltem Kartoffelstock

BRAISED CHICKEN
with Pearl onions, champignons, bacon and truffled mashed potatoes

LES DESSERTS

PLATS À L'ASSIETTE

CRÊPE SUZETTE | 22
Am Tisch flambiert mit Vanille Glace

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT | 16
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT
Chocolate tarte with liquid core

CRÈME BRÛLÉE | 14
mit Thymian und Crumble

KUGEL GLACE - ICE-CREAM | 6
Vanille | vanilla
Schokolade | chocolate
Erdbeere | strawberry
Zitronensorbet | lemon sherbet

ASSIETTE DE FROMAGES | 18
Roquefort, Brie und Comté Marcel Petite mit Nussbrot und Feigensenf

DIGESTIVE

	4CL
GRAPPA «TRE SOLI TRE» Berta	21
GRAPPA DI MOSCATO «VALDAVI» Berta	9
GRAPPA DI CHARDONNAY «GIULIA» Berta	10
VIEILLE PRUNE Morin Père & Fils	12
CALVADOS Morin Père & Fils	12
WILLIAMS Hämmerle	13
VERY SPECIAL COGNAC Hennessy	9
GIN CREAM Turicum	16
WEISFLOG Aperitif-Bitter – Zürich Altstetten	9
SÜSSWEIN «HEIDEBODEN SÜSS» Hannes Reeh – Welschriesling, Scheurebe	0.375 60

BIENVENUE

INTERNET

Gerne stellen wir Ihnen eine kostenfreie Internetverbindung zur Verfügung. Bitte benutzen Sie das Netzwerk «Chiffon Gast».

KINDER

Auch Kinder sollen die Vielfalt der Chiffon-Küche kennen lernen und nach Lust und Laune zum Pauschalpreis von CHF 15.- essen können. Bis 9 Jahre und in Begleitung von Erwachsenen. Getränke sind nicht inbegriffen.

AM TISCH

Unser Brot stammt aus der Schweiz.

AUS DER KÜCHE

Fleisch & Fisch haben folgende Herkunft: Kalb: Schweiz, Italien | Rind: Schweiz, Irland

Foie Gras: Frankreich, Ungarn | Ente: Ungarn | Wild: Österreich

Rotzunge: EU | Jakobsmuscheln: Nordwest-Atlantik | Fleisch & Fisch können mit hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein. Über Allergene geben wir gerne Auskunft.

Alle Preise sind in CHF angegeben und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.