



Apero Snacks

MARINIERTE KALAMATA OLIVEN 7
zitrone | orange | thymian.

BURGUNDER WEINBERGSCHNECKEN 14
kräuterbutter | lavendelblüten

JAHRGANGSSARDINEN «PERLE DES DIEUX» 16
zitrone | schalotten süß-sauer



Vorspeisen

BELGISCHER ENDIVIEN SALAT 10
babyspinat | apfel | walnuss | roquefort | french dressing

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE 16
rote bete salat | radicchio | cassis confit

SOUPE A L'OIGNON 12
gratinierte französische zwiebelsuppe | comté

ENTENLEBER «PÂTÉ MAISON» 17
bunte trauben | säke weingelée | cashewnuss

RINDERTATAR À LA PARISIENNE 22
frisches eigelb | schnittlauch | meerrettich



MARINIERTER FRISCHER THUNFISCH 22
wakame algen | gurke | kiwi | avocado | limetten mayo

Extra Baguette
+2 €
Portion Butter
+1 €

alle vorspeisen werden mit brot serviert

Fleisch & Geflügel

«STEAK FRITES» 35

weiderind rumpsteak | hollandaise espuma | senfjus
grüne zupfsalate | pommes frites

MAISHÜHNCHEN À LA MAROCAINE 29

orientalische gewürze | aprikosen chutney
geschmorte karotte | joghurt | feta | cous cous

CRISPY ENTENBRUST 32

purple curry | preiselbeere | selleriecreme
glasierte rote bete | baguette knödel

«LE BURGER» 100% RIND 21

brioche | cocotte cocktail sauce | tomate
schalotten | cheddar | pommes frites



Fisch & Vegetarisch

KROSS GEBRATENES LACHSFILET 33

jakobsmuschel | vermouth schaum | zitronenconfit
mandel | broccoli risotto

BROCCOLI PARMESAN RISOTTO 21

eigelbconfit | mandel | räuchertofu | hüttenkäse

ZIEGENFRISCHKÄSE RAVIOLI 21

babyspinat | trauben | selleriecreme | vermouth schaum



Desserts & Käse

KNUSPRIGES MILLE-FEUILLE 12

vanille crème patisserie | mandel | salzkaramell

MOUSSE AU CHOCOLAT 12

crème chantilly | vanilleeis

SCHWARZES JOHANNISBEER SORBET 5

mit crème de cassis aufgegossen

FRANZÖSISCHER COMTÉ KÄSE 11

früchtebrot | quittensenf

wir trennen keine rechnungen. alle preise inkl. 19% mwst.