



NOS ENTREES FROIDES

SALADE VERTE

8

Verschiedene grüne, saisonale Salate
an hausgemachter Vinaigrette

Choix de salades vertes de saison, assaisonné avec
notre vinaigrette maison

SALADE MELEE

11

Verschiedene saisonale Salate und Rohkostgemüse
an hausgemachter Vinaigrette

Choix de salades de saison, et crudités de légumes
avec notre vinaigrette maison

CARPACCIO DI MANZO

26

Fein geschnittenes, rohes Rindfleisch auf Rucola-Bett,
garniert mit Parmesanspänen,
mariniert mit hochwertigem nativem Olivenöl und Zitronensaft

Fines tranches de viande de bœuf cru, sur lit de
Roquette, garni de copeaux de parmesan
Assaisonné à l'huile EVO et jus de citron

CAESAR SALADE

29

Romanasalat, Sardellenfilet, Oliven,
gegrillte Hähnchenstreifen,
Parmesanspäne und Croutons
an einer Caesar-Sauce

Laitue romaine, filet d'anchois, olives,
Lamelles de cuisse de poulet grillée,
Copeaux de parmesan, crouton
Le tout assaisonné d'une sauce Caesar

CAPRESE

19

Fruchtige Kirschtomaten
und Mozzarella di Bufala aus Caserta

Déclinaison de tomates cerises,
Et mozzarella di Bufala de Caserta

LE BINOME

32

Dünn geschnittenes, kaltes Roastbeef überzogen von einer feinen
Thunfischcreme und Kapern,
garniert mit frischem Thunfisch-Tartar

Fines tranches de rôti de veau froid,
nappé de crème au thon et capres
et d'un tartare de thon rouge frais

PLANCHETTE FRIBOURGEOISE

18

Käsesorten: Mont Vully, Gruyère und Vacherin, dazu geräucherte
Wurstspezialitäten und Trockenfleisch aus der Region La Gruyère

Les fromages : Mont Vully, Gruyère et Vacherin
Accompagnés de saucisson fumé et viande séché de gruyère



LES ENTREES CHAUDES

BRUSCHETTONE

17

Geröstetes Brot mit Burrata aus Apulien
Fruchtige Kirschtomaten mariniert in hochwertigem nativem
Olivenöl,
dazu Rucola und Trockenfleisch aus der Region La Gruyère

Tranche de pain grillé nappé d'une burrata des Pouilles
Tomates cerises a l'huile EVO,
viande séché de gruyère
Et roquette

LA PARMIGIANA

25

Auberginenauflauf mit Tomaten,
Mozzarella, Basilikum und Parmesan
Klassiker aus der Region Emilia-Romagna

Gratin d'aubergines aux tomates,
Mozzarella, basilic et parmesan
Classique d'Emilia Romagna

SAUTE DE MOULES

18

Gebratene Miesmuscheln mit Pfeffer,
Weisswein und Petersilie

Sautés de moules aux gros poivres,
Vin blanc et persil



LA PASTA

SPAGHETTI SCIUE SCIUE 26

Frische Spaghetti mit Kirschtomaten, Knoblauch, frischem Basilikum und Parmesan

Spaghetti frais aux tomates cerises, ail, basilic frais et parmesan

LE RISOTTO 27

Carnaroli-Reis an Basilikumpesto, garniert mit getrockneten Tomatenstreifen und Burrata-Creme aus Apulien

Carnaroli au pesto de basilic, garni de lamelles de tomates séchées et coulis de crème de burrata des pouilles

MAFALDE AL TARTUFO 29

Bandnudeln serviert an einer Trüffelcremesauce, Parmesan und Pilzmischung

Pâtes d'une forme de ruban, Servies avec une crème aux truffes et parmesan et mélange de champignons

RAVIOLI ALL'ASTICE 31

Frische Hummer-Ravioli mit gebratenen Kirschtomaten, Knoblauch und Zucchiniastreifen

Raviolis frais farcis à l'homard, Sautées aux tomates cerises, ail et julienne de courgettes



LES POISSONS

FILETS DE PERCHES MEUNIERE

38

Gebratene Eglifilets an einer Buttersauce
mit Zitrone und Petersilie,
dazu Salzkartoffeln in Butter

Filets de perches poêlés au beurre noisette, citron et persil
Accompagnés de pommes vapeur au beurre

FILETS DE PERCHES FRITS

28

Frittierte Eglifilets,
Zucchinisauce mit Minze,
dazu Tartarsauce.

Filets de perches frits,
Condiments au courgettes et menthe
et sauce tartare

LE FILET DE SANDRE GRILLE

39

Gegrilltes Zanderfilet auf einer Krustentiermousse,
begleitet von knackigem Gemüse

Filet de sandre grillé, servis sur une
Mousse de crustacées,
Et accompagné de légumes croquants

FILET DE THON ROUGE

43

In Sesam paniertes Thunfischfilet,
gegrillt und serviert mit hochwertigem nativem Olivenöl,
als Beilage wird ein Kräuter-Risotto serviert

Filet de thon rouge pané au sésame
Grillé et servis à l'huile vierge
Accompagné de risotto aux herbes



LES VIANDES

L'ENTRECÔTE

45

Gegrilltes Rindsentrecôte (250 g)
mit hausgemachter Café de Paris-Sauce,
Pommes Frites und knackigem Gemüse

Entrecôte de bœuf (250 gr) grillé
Sauce café de Paris maison
Pommes frites et légumes croquants

LE POULET AU PANIER

28

Halbes gebratenes Hähnchen im Körbchen,
serviert mit hausgemachter Buttersauce und Pommes Frites

Demi-poulet frit au panier
Servi avec une sauce au beurre maison
accompagné de pommes frites

LE FILET MIGNON

32

Schweinefilet im Kräutermantel mit seinem Jus,
serviert mit Thymian-Kartoffelstampf

Filet mignon de porc en croute d'herbes
Écrasé de pommes de terre au thym

POUR LES PETITS

12

Auswahl eines À-la-carte-Gerichts (Portionsgrösse wird angepasst)

Choix d'un plat à la carte
(la portion est adapté)



LES DOUCEURS

CARPACCIO D'ANANAS

10

Dünne Scheiben von Ananas
Mariniert in exotischem Fruchtsirup und Zitronensorbet

Fines tranches d'ananas
Mariné au sirop de fruits exotiques et sorbet citron

PANNA COTTA AUX FRAISES

13

Panna cotta und hausgemachte Erdbeercoulis

Panna cotta et coulis de fraises maison

TIRAMISU SCHIFF

15

Überraschung von unserem Chefkoch
An der Reihe: Tiramisu

Surprise de notre chef
Au tour du tiramisu

TARTE AUX POMMES

13

Hausgemachter Apfelkuchen
Lauwarm serviert und garniert mit
Sahneis

Tarte aux pommes maison
Servie tiède et garnis de glace à la crème

MOELLEUX AU CHOCOLAT

12

Hausgemachter Moelleux au chocolat
Serviert mit Eis aus gesalzenem Karamell

Moelleux au chocolat maison servi avec une glace au caramel salé