

Entrées froides / Kalte Vorspeisen

	<u>CHF</u>
Salade d'automne Herbstsalat	11.50
Salade doucette au lard (CH) croustillant, œuf et croûtons Nüsslersalat mit knusprig gebratenem Speck (CH), Ei und Croutons	15.50
Carpaccio de bœuf mariné à l'huile d'olives Copeaux de parmesan et roquette Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Olivenöl mariniert, Parmesanspäne und Rucola	24.00
Terrine de foie gras de canard (France) fait maison Petite brioche au beurre et chutney de figues Hausgemachte Entenleberterrine (Frankreich) mit kleinem Butter-Brioche und Feigen-Chutney	29.00

Entrées chaudes / Warme Vorspeisen

	<u>CHF</u>
Crème de potiron au miel et noisettes grillées Kürbiscremesuppe mit Honig und gerösteten Haselnüssen	15.50
Foie gras de canard poêlé aux poires caramélisées Gebratene Entenleber auf karamellisierten Birnen	25.50
Ravioli « al Limone » maison au coulis de balsamique Hausgemachte Limetten- Ravioli mit Balsamico-Coulis	Entrée / Vorspeise 24.50 Plat principal / Hauptgang 32.00
Escargots de Bourgogne gratinés au beurre aux herbes Gratinierte Burgunder Schnecken mit Kräuterbutter	12 pièces / 12 Stück 23.00 6 pièces / 6 Stück 15.00

Plat principal / Hauptgänge

Nos spécialités au fil de l'eau et de la ferme

Unsere Spezialitäten zu Wasser und zu Land

		<u>CHF</u>
Filets de perches meunières et pommes natures	1/1	44.00
Eglifilets in Butter gebraten mit Salzkartoffeln	2/3	38.00
Filets de perches frits au sauce tartare et pommes natures	1/1	42.00
Eglifilets gebacken mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	2/3	36.00
Tournedos de sandre poêlée croustillant légumes d'automne et riz créoles		46.00
Knusprig gebratenes Zanderfilet, Herbstgemüse und kreolischer Reis		
Crevettes géantes et pommes allumettes		46.00
Riesencrevetten mit Streichholzkartoffeln		
* * * * *		
Filet de bœuf grillé, sauce « Café de Paris » petits légumes du marché et pommes rissolées		54.00
Grilliertes Rindsfilet mit Sauce «Café de Paris » feines Marktgemüse und Bratkartoffeln		
Médallions de filet mignon de porc aux morilles pommes frites et légumes du marché		44.00
Schweinsmedallions an Morchelsauce Pommes Frites und Marktgemüse		
Steak de porc grillé „Café de Paris“ légumes du Seeland et pommes frites		36.00
Gegrilltes Schweinesteak „Café de Paris“ Gemüse aus dem Seeland und Pommes Frites		
Escalope de veau viennoise aux pommes frites et légumes		43.00
Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse		
Civet de chevreuil poêlée aux champignons Spätzli au beurre et poire au vin rouge		38.00
Rehpfeffer mit Champignons, Butterspätzli und Rotweinbirne		
Noisettes de chevreuil poêlées aux champignons au garniture de chasse et Spätzli au beurre		52.00
Gebratene Reh-Medaillons mit Champignons, Wildgarnitur und Butterspätzli		
Assiette végétarienne aux garnitures de chasse et Spätzli au beurre		28.00
Vegetarischer Gemüseteller mit Wildgarnitur und Butterspätzli		

inkl. 7.7% MWST / 7.7% TVA incl.

Notre viande vient du: Bœuf: Angleterre/ Brésil/Uruguay
Suisse/Autriche - Veau: Suisse

Unser Fleisch stammt aus: Rind: England/ Brasilien/Uruguay
Schweiz/ Österreich - Kalb: Schweiz

Menu „Gourmand“

Terrine de foie gras de canard (France) fait maison

Petite brioche au beurre et chutney de figue

Hausgemachte Entenleberterrine (Frankreich)
mit kleinem Butter-Brioche und Feigen-Chutney

Crème de potiron au miel et noisettes grillées

Kürbiscremesuppe mit Honig und gerösteten Haselnüssen

Filet de bœuf grillé, sauce « Café de Paris »

petits légumes du marché et pommes rissolées

Grilliertes Rindsfilet mit Sauce « Café de Paris »
feines Marktgemüse und Bratkartoffeln

Assortiment de fromages

Feine Käseauswahl

ou / oder

Parfait glacé au Grand Marnier

Halbgefrorenes mit Grand Marnier

Menu complet CHF 94.00

Menu avec 1 entrée / mit 1 Vorspeise CHF 82.00

Menu „Hôtel Schiff“

Salade d'automne

Bunter Herbstsalat

Filets de perches meunières et pommes nature

Eglifilets in Butter gebraten mit Salzkartoffeln

Coupe Nesselrode

Vermicelle mit Vanille-Glace

Meringue und Schlagrahm

CHF 54.00

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez contacter le personnel de service

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal

Carte de Dessert / Dessertkarte

Parfait glacé au Grand Marnier

Halbgefrorenes mit Grand Marnier

CHF 14.00

Coupe Nesselrode

Vermicelle mit Vanille-Glace

Meringue und Schlagrahm

CHF 13.50

Vermicelle à la crème /mit Schlagrahm

1/2 Portion CHF 8.50

1/1 Portion CHF 11.00

Tarte aux pommes

Frischer Apfelkuchen

CHF 6.50

à la crème / mit Rahm

CHF 7.50

„Sorbet Colonel“

Sorbet citron au Vodka

Zitronensorbet mit Vodka

CHF 12.50

Coupe Danemark

Vanille-Eis mit Schlagrahm

und warme Schokoladen-Sauce

CHF 12.50

Café glacé

Luftiges Mokka-Glace mit Schlagrahm

CHF 12.00

Boule de glace / Glace Kugeln

Vanille/Vanille

Fraise/Erdbeer

Mocca/Kaffee

Pistache/Pistazie

Chocolat/Schokolade

Stracciatella/Stracciatella

Boule de Sorbet / Sorbet Kugeln

Citron/Zitrone

Mangue/Mango

CHF 4.00/boule/Kugel

CHF 1.50/chantilly/Rahm