

Entrées froides / Kalte Vorspeisen

	<u>CHF</u>
Salade d'été Sommersalat	9.50
Gazpacho Andalouse (soupe aux tomates froide) Andalusische Gazpacho (kalte Tomatensuppe)	12.50
Carpaccio de bœuf mariné à l'huile d'olives Copeaux de parmesan et roquette Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Olivenöl mariniert, Parmesanspäne und Rucola	22.00
Terrine de foie gras de canard (France) fait maison Petite brioche au beurre et chutney de pêche Hausgemachte Entenleberterrine (Frankreich) mit kleinem Butter-Brioche und Pfirsich-Chutney	27.00
Salade Ceasar au lard et copeaux de parmesan Ceasar Salat mit Speck und Parmesanwürfel	13.50

Entrées chaudes / Warme Vorspeisen

		<u>CHF</u>
Demie-queue de la langoustine grillé et légumes italienne Grillierter halber Langustinenschwanz und italienisches Gemüse		34.00
Ravioli « al Limone » maison au coulis de balsamique	Entrée / Vorspeise	18.50
Hausgemachte Limetten- Ravioli mit Balsamico-Coulis	Plat principal / Hauptgang	25.00
Escargots de Bourgogne gratinés	12 pièces / 12 Stück	22.00
au beurre aux herbes	6 pièces / 6 Stück	14.00
Gratinierte Burgunder Schnecken mit Kräuterbutter		

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	39.00
Eglifilets in Butter gebraten mit Salzkartoffeln	2/3	35.00
Filets de perches frits au sauce tartare et pommes natures	1/1	38.00
Eglifilets gebacken mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	2/3	34.00
Saumon grillé au beurre de pinot gris, légumes du marché et pommes natures		42.00
Grillierter Lachs an Pinot Gris - Butter, Marktgemüse und Salzkartoffeln		
Tournedos de sandre poêlée croustillant légumes d'été et riz créoles		44.00
Knusprig gebratenes Zanderfilet, Sommergemüse und kreolischer Reis		
Queue de la langoustine au beurre de champagne, légumes italienne et riz créoles		62.00
Langustinenschwanz an Champagnerbutter, italienisches Gemüse und Kreolenreis		
* * * * *		
Filet de bœuf grillé, sauce « Café de Paris » petits légumes du marché et pommes rissolées		52.00
Grilliertes Rindsfilet mit Sauce «Café de Paris » feines Marktgemüse und Bratkartoffeln		
Steak de veau aux morilles, Légumes du marché et pommes allumettes		49.00
Kalbssteak mit Morchelsauce, Marktgemüse und Streichholzkartoffeln		
Médallions de filet mignon de porc à la moutarde de meaux pommes frites et légumes du marché		38.00
Schweinsmedaillons an Senf aus Meaux Pommes frites und Marktgemüse		
Escalope de veau viennoise aux pommes frites et légumes		42.00
Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse		
Végan Schiffburger et pommes frites		24.00
<i>rempli de galette de soja, ketchup, mayonnaise au citron, laitue, tomate, oignon rouge et jalapeños piquants</i>		
Veganer Schiffburger mit Pommes frites		
<i>géfùllt mit Sojapatty, Ketchup, Zitronenmayonnaise, Salate, Tomate, Rote Zwiebel und Scharfe Jalapeños</i>		

inkl. 7.7% MWST / 7.7% TVA incl.

Prix en euro selon courriel actuel - Europreise nach akutellem Kurs

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 pêche

Hausgemachte Entenleberterriner (Frankreich)
mit kleinem Butter-Brioche und Pfirsich-Chutney

🍴🍴🍴

Gaspacho Andalouse (soupe aux tomates froide)

Andalusische Gazpacho (kalte Tomatensuppe)

🍴🍴🍴

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 92.00

Menu avec 1 entrée / mit 1 Vorspeise CHF 79.00

Menu „Hôtel Schiff“

Salade d'été

Sommersalat

🍴🍴🍴

Filets de perches meunières et pommes nature

Eglifilets in Butter gebraten mit Salzkartoffeln

🍴🍴🍴

Fraises fraîches et glace à la vanille

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

CHF 52.00

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

Fraises fraîches et glace à la vanille
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis
CHF 12.00

Tarte aux pommes
Frischer Apfelkuchen
CHF 6.00

à la crème / mit Rahm
CHF 7.00

„Sorbet Colonel“
Sorbet citron au Vodka
Zitronensorbet mit Vodka
CHF 12.50

Coupe Danemark
Vanille-Eis mit Schlagrahm
und warme Schokoladen-Sauce
CHF 11.50

Café glacé
Luftiges Mokka-Glace mit Schlagrahm
CHF 11.00

Boule de glace / Glace Kugeln

Vanille
Fraise/Erdbeer
Mocca/Kaffee
Pistache/Pistazie
Chocolat/Schokolade
Stracciatella
Yogourt/Joghurt
Caramel
Doublecreme/Doppelrahm

Boule de Sorbet / Sorbet Kugeln

Citron/Zitrone
Manque/Mango
Abricot/Aprikose

CHF 3.50/boule/Kugel
CHF 1.20/chantilly/Rahm