

Entrées froides / Kalte Vorspeisen

	<u>CHF</u>
Salade d'été Sommersalat	11.50
Gazpacho Andalouse (soupe aux tomates froide) Andalusische Gazpacho (kalte Tomatensuppe)	14.50
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 pêche Hausgemachte Entenleberterrine (Frankreich) mit kleinem Butter-Brioche und Pfirsich-Chutney	29.00

Entrées chaudes / Warme Vorspeisen

		<u>CHF</u>
Demie-queue de la langoustine grillé et légumes italienne Grillierter halber Langustinenschwanz und italienisches Gemüse		36.00
Ravioli « al Limone » maison au coulis de balsamique	Entrée / Vorspeise	24.50
Hausgemachte Limetten- Ravioli mit Balsamico-Coulis	Plat principal / Hauptgang	32.00
Escargots de Bourgogne gratinés	12 pièces / 12 Stück	23.00
au beurre aux herbes	6 pièces / 6 Stück	15.00
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	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		46.00
légumes d'été et riz créoles		
Knusprig gebratenes Zanderfilet, Sommergemüse und kreolischer Reis		
Queue de la langoustine au beurre de champagne,		64.00
légumes italienne et riz créoles		
Langustinenschwanz an Champagnerbutter, italienisches Gemüse und Kreolenreis		
Crevettes géantes et pommes allumettes		46.00
Riesencrevetten mit Streichholzkartoffeln		
	* * * * *	
Filet de bœuf grillé, sauce « Café de Paris »		54.00
petits légumes du marché et pommes rissolées		
Grilliertes Rindsfilet mit Sauce «Café de Paris » feines Marktgemüse und Bratkartoffeln		
Médallions de filet mignon de porc aux morilles		44.00
pommes gaufrette et légumes du marché		
Schweinsmedallions an Morchelsauce Waffelkartoffeln und Marktgemüse		
Steak de porc grillé „Café de Paris“		36.00
légumes du Seeland et pommes frites		
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		
Végan Schiffburger et pommes frites		26.00
<i>rempli de galette de soja, ketchup, mayonnaise au citron, laitue, tomate, oignon rouge et jalapeños piquants</i>		
Veganer Schiffburger mit Pommes frites		
<i>géfúllt 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 Entenleberterrine (Frankreich)
mit kleinem Butter-Brioche und Pfirsich-Chutney

Gazpacho 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 94.00

Menu avec 1 entrée / mit 1 Vorspeise CHF 82.00

Menu „Hôtel Schiff“

Salade d'été

Bunter 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 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

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

Tarte aux pommes
Frischer Apfelkuchen
CHF 6.50
à la crème / mit Rahm
CHF 7.50

Coupe Romanoff
Vanille-Eis mit frischen Erdbeeren
und Schlagrahm
CHF 13.50

Port. Erdbeeren
CHF 10.50

„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