

Entrées froides / Kalte Vorspeisen

	<u>CHF</u>
Salade Printanier Bunter Frühlingsalat	11.50
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 rhubarbe Hausgemachte Entenleberterrine (Frankreich) mit kleinem Butter-Brioche und Rhabarber-Chutney	29.00
Accompagne bien les asperges- jambon cru de Savoie Passt gut zu Spargeln – Rohschinken aus Savoyen	
	Petite Portion / Kleine Portion 12.00
	Grande Portion / Grosse Portion 19.50

Entrées chaudes / Warme Vorspeisen

		<u>CHF</u>
Cappuccino d'asperges et croutons à l'ail sauvages Spargelsuppe mit Bärlauch-Croutons		14.50
Botte d'asperges blanches servie avec sauce hollandaise et mayonnaise Weisse Spargeln serviert mit Hollandaise-Sauce und Mayonnaise	Entrée / Vorspeise Principal / Hauptgang	22.50 39.00
Ravioli au fromage frais et à l'ail sauvage Frischkäseravioli mit Bärlauch	Entrée / Vorspeise Principal / Hauptgang	24.50 32.00
Escargots de Bourgogne gratinés au beurre aux herbes Gratinierte Burgunder Schnecken mit Kräuterbutter	12 pièces / 12 Stück 6 pièces / 6 Stück	23.00 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 avec sauce tartare et pommes natures	1/1	42.00
Eglifilets gebacken mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	2/3	36.00
Filets d'omble chevalier sautés, sauce au vin blanc du Vully		46.00
bottes d'asperges vertes et riz créole		
Sautierte Saiblingfilets an einer Weissweinsauce vom Vully Bündel grüner Spargel und kreolischer Reis		
Crevettes géantes et pommes allumettes		46.00
Riesencrevetten mit Streichholzkartoffeln		
* * * * *		
Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise		54.00
petits légumes du marché et pommes rissolées		
Grilliertes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise feines Marktgemüse und Bratkartoffeln		
Steak de veau aux morilles,		54.00
bottes d'asperges vertes et pommes allumettes		
Kalbssteak mit Morchelsauce, Bündel grüner Spargel und Streichholzkartoffeln		
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		
Chilli Burger (vegan) et pommes frites		26.00
Chilli Burgel (vegan) mit Pommes frites		

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

Botte d'asperges blanches
servie avec sauce hollandaise et mayonnaise
Weisse Spargeln serviert
mit Hollandaise-Sauce und Mayonnaise

Filet de bœuf grillé, sauce bernaïse
Petits légumes du marché et pommes rissolées
Grilliertes Rindsfilet mit Sauce Bernaise
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 Printanier
Bunter Frühlingsalat

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