



## Vorspeisen, Suppen & Salate

	Vorspeise	Hauptgericht
➤ Fischsuppe serviert mit Croutons und Aioli	9.50	
➤ Medallion von Entenstopfleber-Terrine mit Sommersalaten, Schalotten Marmelade und Toast	22.-	
➤ Kaninchen-Terrine, Metzgerei "Maillefer" in Lausanne Selleriesalat, Cornichons und Perlwiebeln	14.50	
➤ Weinbergsschnecken „Mont d'Or" Petersilienbutter Familie Fivaz von Vallorbe	6 Stk 16.- 12 Stk 29.-	
➤ Froschschenkel aus der Pfanne, wenig Knoblauch und Pastis	20.-	
➤ Grüner Saisonsalat	6.50	
➤ Gemischter Saisonsalat	9.50	
➤ Schäfer Salat, Gemischte Blattsalate mit lauwarmen Ziegenkäse, Croutons, Nussöl	16.50	22.50
➤ Salat Cesar, Salate, gegrillte Hühnerbrust, Ei, Tomate, Brotcroutons und Parmesanspäthne	16.50	22.50
➤ Atlantik Salat, geräucherter Lachs, Krevetten, Brotcroutons, gemischte Blattsalate mit Olivenöl und Zitrone	17.50	24.50
➤ Crevetten-Cocktail mit Avocado, Gemischte Blattsalate und Calypso Sauce	16.50	22.50

## Muscheln

- Marinière : Weisswein, Knoblauch und Schalotten
- Pirate : Sauce von Meeresfrüchten, Knoblauch und Cognac
- Bonne-Femme : Champignons und Sellerie
- Poulette : Weisswein, Schalotten und Rahm
- Marsellaise : Pastis, Weisswein, Fenchel, Knoblauch
- Provençale : Basilikum, Olivenöl und Tomaten
- Thailändische Art : Thai Brühe mit Paprikaschoten, roter Chili, Koriander und Kokosnuss-Milch
- "Belgische Art" : eine grosse Portion Muscheln, serviert mit Pommes frites, grünem Salat und ein belgisches Bier

Jedes Gericht serviert mit Pommes frites  
CHF 28.-

35.-

## Eglifilets

- Meunière : In Butter gebraten mit Zitrone
- Frits : frittliert mit Tatarsauce
- Caprice : gebraten mit Banane und Mandeln in Butter
- Provençale : gebraten mit Kräutern aus der Provence
- Paysanne : gebraten mit Champignons, Kräutern und Rahm
- Jurassienne : In Butter gebraten, mit Morcheln und Rahm + CHF 5.-
- Méditerranée : In Butter gebraten mit einer Tomaten und Basilikumvinalgrette

Jedes Gericht (150 gr) serviert mit  
Pommes frites, Salzkartoffeln oder Rels und grünem Salat  
CHF 38.-

## Fischgerichte

➤ Felchenfilet vom Genfersee gebraten mit Winzerlsauce, Salzkartoffel und Marktgemüse	39.-
➤ Scampis gebraten und mit Cognac flamblert, Amerikanische Meeresfrüchtesauce, Knoblauch und Espelette Pfeffer Rels und Marktgemüse	40.-
➤ Wolfsbarschfilet gebraten mit feinem Olivenöl und kandlerte Zitrone, Salzkartoffel und Marktgemüse	40.-
➤ Bouillabaisse-Fischsuppe "Pirate" Seeteufel, Rotbarbe, Goldbrasse, Riesengarnelen, Muscheln, mit Salzkartoffeln und Rouille	39.-
➤ Frittura mista gemischte Fisch und Krustentiere frittliert à l'italienne, serviert mit Pommes frites und Tatarsauce	37.-
➤ Sauerkraut vom Meer, Seeteufel, Barsch, Riesenkrevetten, Lachs, Petersilienkartoffel	39.-

## Vegi-Ecke und Pasta

- "Fagottini" gefüllt mit Gorgonzola und Nüssen Gorgonzola-Sauce und Parnesan 24.50
- "Spaghetti" mit Meeresfrüchten Muscheln, Garnelen, Kalmar, Scampi, Sepla und Tintenfisch, Fischsauce mit Kräutern 28.-

## Fleischgerichte

➤ Rinds Entrecôte 250 gr, Pommes frites und Marktgemüse	38.-
	"Café de Paris" Butter Morcheln Sauce 44.-
➤ Onglet* französisches Rindsteak grilliert „Provenzalischer Art", Metzgerei "Maillefer" in Lausanne, Senf aus der Mühle in Sévery, Pommes frites und Marktgemüse	32.-
➤ Schweins Bratwurst, Sauce mit Zwiebeln und Rot Wein Röstli, Marktgemüse	32.-
➤ Geflügelgeschneitzelles mit grün Curry Sauce und Ingwer, Rels und Marktgemüse	28.-
➤ Lammfilet vom Grill an Knoblauchsauce, Pommes frites, Marktgemüse	38.-
➤ Froschschenkel aus der Pfanne, wenig Knoblauch und Pastis, Rels	31.-

## Rindstartar

- Rindstartar 150gr, Toast und gesalzene Butter, Pommes frites 29.-
- Rindstartar "Italienische Art" 200gr, Olivenöl, Tapenade mit schwarzen Oliven, Espelette Pfeffer, Kräuter, Zündholzkartoffel, Toast und gesalzene Butter, Rucola, Pommes frites 35.-