

<b>LES POTAGES</b>	
Suppen	
POTAGE DES GRISONS Bündner Gerstensuppe	10.50
CREME DE TOMATES AU BASILIC ET AU GIN Tomatencremesuppe mit Basilikum und Gin	9.80
CREME AU CITRON VERT Zitronenschaumsuppe	9.80
CONSOMME AU SHERRY Consommé mit Sherry	9.20

<b>LES SALADES</b>	
Salate	
SALADE VERTE Bunter Blattsalat	8.50
SALADE AUX LARDONS Bunter Blattsalat mit Speck	11.50
SALADE MELEE PROVENCALE Grüner Salat, Artischockenherzen, Tomaten, Gurken, Peperoni, Maiskörner an Oel-Essig-Sauce mit Kräutern	11.—
SALADE DE TOMATES ET MOZZARELLA Tomatensalat mit Mozzarella	14.—
SALADE MERE HÄBERLI, FOIE GRAS, CANARD FUME Salat mit Entenleber und geräucherter Entenbrust	25.—

<b>LES ENTREES</b>	
Vorspeisen	
MELON ET JAMBON CRU DE PARME Melone mit Parmaschinken	24.50
TERRINE DE FOIE GRAS FRAIS A LA GELEE Frische Entenleberterrine mit Gelee Toast und Butter	26.—
SAUMON FUME AU RAIFORT CHANTILLY, TOAST Räucherlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	25.50
CREVETTES PANEES FRITES ET MAYONNAISE A L'AIL Frittierte Crevetten mit Knoblauchmayonnaise 7 Stk.	18.50
CREVETTES GEANTES A L'AIL Riesencrevetten in Knoblauchbutter sautiert	26.—
ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE Weinbergschnecken	19.50

<b>LES SPECIALITES</b>			
Spezialitäten			
SALADE A LA GRECQUE Grüner Salat mit Feta-Käse, Tomaten, Gurken und Oliven	21.50	FOIE DE PORC AUX HERBES, ROESTI Schweinsleberli mit Kräutern, Rösti	22.—
SALADE ORIENTALE Grüner Salat mit gebratenen Pouletbruststreifen, Bananenscheiben, Curry, Mandeln und Rosinen an einer Oel-Essig-Sauce	24.—	ESCALOPE DE PORC PANEE ET POMMES FRITES Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	22.50
SALADE DE POMPIERS Wurst- und Käsesalat	20.50	STEAK DE PORC AU BEURRE MAITRE D'HOTEL, POMMES FRITES Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes frites	28.—
ASSIETTE DE VIANDE FROIDE Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami und Käse	26.—	FRICASSE D'AGNEAU A L'EMMENTALOISE POMMES MOUSSELINE Emmentaler Lammvoressen, Kartoffelstock	35.—
ASSIETTE DE ROASTBEEF FROID, SAUCE TARTARE ET POMMES FRITES Roastbeefsteller mit Tartaresauce und Pommes frites	32.50	COTELETTES D'AGNEAU PROVENCALE, TOMATE GRILLEE, POMMES ALLUMETTES Lammkotelettes mit Kräutern vom Grill, Tomate und Kartoffelstäbchen	36.—
ASSIETTE HORS D'OEUVRES Lachs geräuchert, Riesencrevetten mit Chili, Rohschinken, Melone, Entenleberterrine, Toast und Butter	39.50	ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE, POMMES FRITES Wienerschnitzel, Pommes frites	38.—
STEAK DE BOEUF TARTARE ET POMMES FRITES Rindstartar mit Toast, Butter und Pommes frites	34.50	EMINCE DE ROGNONS DE VEAU A LA DIJONNAISE, ROESTI Kalbsnierli geschnetzelt an Senfsauce, Rösti	37.—
SALADE NEPTUNE Meerfische und Crevetten vom Grill mit Blattsalat an einer Modenadressingsauce	36.—	EMINCE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS A LA CREME, ROESTI Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce, Rösti	38.—
BOEUF BRAISE, POMMES MOUSSELINE Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock	38.—	ESCALOPE DE VEAU CORDON BLEU, LEGUMES ET FRITES Kalbs Cordon-Bleu mit Gemüse und Pommes frites	40.—
TRANCHES DE BOEUF BOUILLI AU RAIFORT ET POMMES NATURE Siedfleisch mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln	29.—	STEAK DE VEAU AUX MORILLES, LEGUMES ET NOUILLES Kalbssteak mit Morchelsauce, Gemüse und Nudeln	49.—
CELESTINE DE BOEUF ET SPAGHETTI AUX PIMENTS Rindfleischstreifen mit Spaghetti und Piments	31.50	ENTRECOTE SWISS BEEF EN TRANCHES CAFE DE PARIS Tranchiertes Rindsentrecote Cafe de Paris, Pommes frites	45.—

<b>LES METS DE BRASSERIE</b>			
Brasseriegerichte			
PAPET VAUDOIS Lauchgemüse mit Bauernwurst, Salzkartoffeln	28.—	TRIPES A LA MODE DE CAEN Kuttels im Apfelwein	28.—
SAUCISSON DU PAYS AUX LENTILLES Linseneintopf mit Bauernwurst, Salzkartoffeln	26.—	COQ AU VIN ET NOUILLES Hähnchen in Burgunderwein mit Nudeln	34.—
TETE DE VEAU AU VIN BLANC, POMMES NATURE Kalbskopf an Weissweinsauce mit Salzkartoffeln	27.50	SUPREME DE POULET SUISSE AU CURRY ET CHUTNEY DE MANGUES, RIZ Schweizer Pouletbrust an Currysauce, Mangochutney, Reis	26.—
TETE DE VEAU RAVIGOTE Kalbskopf an Kräuteressigsauce, Salzkartoffeln	27.50	FROMAGES D'ITALIE, EPINARDS A LA CREME OEUF AU PLAT, POMMES NATURE Fleischkäse, Hackspinat, Spiegelei, Salzkartoffeln	29.—
TRIPES MILANAISE Kutteln an Tomatensauce, Salzkartoffeln	28.—	EMINCE DE BOEUF AU CURRY ROUGE, RIZ Rindsgeschnetzeltes an Currysauce, Reis (scharf)	34.50

<b>POISSONS ET CRUSTACES</b>	
Fische und Krustentiere	
CREVETTES GEANTES SAUTEES AUX HERBES D'ASIE Riesencrevetten an einer asiatischen Kräutersauce	46.—
FILETS DE SOLE AU DEZALEY, POMMES NATURE Seezungenfilets an Schnittlauchsauce und Salzkartoffeln	49.50
SOLE ENTIERE GRILLEE OU MEUNIERE Seezunge grilliert oder in Butter gebraten, Salzkartoffeln	52.—
CREVETTES ET SPAGHETTI A L'HUILE D'OLIVES ET PIMENTS Crevetten mit Spaghetti an Olivenöl und Piments	32.50
FILET D'OMBLE CHEVALIER DE NOS LACS A LA VAUDOISE, RIZ CREOLE Saibling aus Schweizer Seen an Schnittlauchsauce, Reis	36.—
FILET D'OMBLE CHEVALIER DE NOS LACS AU SAFRAN, RIZ CREOLE Saibling aus Schweizer Seen an Safransauce, Reis	36.—

<b>LES HORS-D'OEUVRES FROIDS</b>		
PLAT D'HORS-D'OEUVRES	dès 2 personnes	55.— p.P.
SAUMON FUME, FOIE GRAS, TARTARE DE BOEUF CREVETTES GEANTES ET CREVETTES PANNEES, MELON ET JAMBON DE PARME, ROULEAU DE PRINTEMPS, CHANTERELLES SAUTEES GRILLEES, PETITS POIVRONS, TOAST ET BEURRE Rauchlachs, Entenleber, Rindstartare, Riesencrevetten und panierte Crevetten, Melone und Parmaschinken, Frühlingsrollen, sautierte Eierschwämmli, pikant süsse Paprika, Toast und Butter		

<b>LES PLAT VEGETARIENS</b>	
Vegetarische Speisen	
MACEDOINE DE LEGUMES AU JUS DE CURRY, RIZ Currygemüse mit Reis	26.—
SPAGHETTI AU PESTO ET PARMESAN Spaghetti mit Pesto und Parmesan	19.80
SPAGHETTI NAPOLI Spaghetti mit Tomatensauce	19.50
EPINARDS A LA CREME, OEUF AU PLAT, POMMES NATURE Rahmspinat, Spiegelei, Salzkartoffeln	21.50
ROULEAU DE PRINTEMPS ASIATIQUE Frühlingsrolle an asiatischer Koriandersauce und Reis	24.80
ESCALOPE DE LEGUMES AUX TOMATES ET NOUILLES A L'AIL ET AUX PIMENTS Gemüseschnitzel mit Tomatensauce und Nudeln mit Knoblauch und Piments	25.—
NOUILLES AUX MORILLES Nudeln mit Morchelsauce	26.—