



## Les Entrées Vorspeisen, Starters

Le Saumon Fumé, rösti, crème fraîche et raifort Räucherlachs mit Rösti, Creme fraiche und geriebenem Meerrettich Smoked salmon served with potato-rösti, creme-fraiche and grated fresh horseradish		11,50
Les 6 Escargots à la bourguignonne 6 Weinbergschnecken, gratiniert mit Kräuterbutter 6 Vineyard snails baked with herbed garlic butter	8,50	Les 12 Escargots 16,00
Le Foie Gras de Canard avec toasts Entenstopfleberpastete mit Toast Fresh foie gras of duck served with toast		16,00
La Petite Brochette de Saint-Jacques et Crevettes, Sauce Cocktail et Salade Kleiner Spieß von Jacobsmuscheln und Scampis mit Cocktailsauce an Salatbouquet Scallops and scampis on the spit with cocktail sauce and small salad		17,00
Le Cocktail de Crevettes Shrimps Cocktail		14,00
Le Carpaccio de Boeuf Carpaccio vom Rind		15,00

## Les Soupes Suppen, Soups

Le Consommé aux légumes Kraftbrühe mit Gemüsestreifen Clear consommé with julienne vegetables		6,50
La Soupe de Poisson avec rouille, gruyère rapé et croutons Fischsuppe provenzialischer Art mit Rouille, geriebenem Gruyere und Croutons Fish soup provencal with garlic mayonnaise, grated cheese and croutons		8,50
La Gratinée à l'oignon Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert French onion soup		7,00
La Soupe de Tomate avec croutons Tomatensuppe mit Croutons Tomato soup with croutons		5,50

## Les Salades Salate, Salads

La Niçoise salade verte, thon, haricots verts, pommes de terre, oeuf, tomates, olives, anchois Blattsalat mit Thunfisch, Sardellenfilets, grünen Bohnen, Kartoffeln, Ei, Tomaten, Oliven Green salad with tuna, olives, potatoes, eggs, anchovies, tomatoes and green beans		10,50
La Bergère, chèvre chaud gratiné à l'huile d'olive sur frisée Gratinierter Ziegenkäse mit Olivenöl an Friséesalat Grilled goat cheese with olive oil on frisée salad		12,50
La Salade Corse au fromage de brebis Korsikasalat mit Schafskäse, Tomaten und Oliven Green salad with sheep cheese, tomatoes and olives		8,00
Le Suprême de Volaille sauté aux fines herbes sur salade de saison Saisonsalat mit Geflügelbrust an feinen Kräutern Mixed seasonal salad with poultry breast and fine herbs		9,00
Le Filet d'Agneau grillé sur salade de tomates Lammfilet vom Grill auf Tomatensalat Grilled filet of lamb on tomato salad		12,50



## Digestifs + Alcools

Amaretto	2 cl	3,00
Sambuca		3,00
Baileys		3,00
Fernet Branca		3,00
Ramazzotti		3,00
Averna		3,00
Cynar		3,00
Grand Marnier		4,00
Cointreau		4,00
Zuger Kirsch	Etter Suisse	5,00
Williamsbirne	Etter Suisse	5,00
Framboise	Etter Suisse	5,00
Mirabelle	Etter Suisse	5,00
Marille	Scheibel	6,00
Vieille Eau-de-Vie de Prune		5,00
Grappa Moscato		3,00
Grappa Riserva Koralis Barrique		5,00
Grappa Cantina Privata		9,00
Calvados Reserve		6,00
Quetsch F. Meyer		5,00
Marc de Bourgogne		4,00
Cognac Maxime Trijol		7,00
VSOP 1er Cru Grande Champagne		
Cognac Hennessy X.O.		18,00
Bas Armagnac VSOP		6,00
Château de Laubade		
Whisky Cragganmore,		7,00
12 J. Scotch Single Malt		
Jim Beam Bourbon		3,00
Gin Bombay Sapphire		4,00
Wodka Absolut		3,00
Wodka Smirnoff		2,50
Jubiläums Aquavit		3,00
Jägermeister, Nordhäuser Doppelkorn		2,00

## Boissons non alcoolisées Alkoholfreie Getränke Non Alcoholic Drinks

### Mineralwasser

Badoit	1l	6,50
Badoit	0,33 l	3,50
Perrier	0,33 l	3,50
Perrier	0,75 l	5,50
Evian	0,5 l	4,00
Evian	1 l	6,50

### Erfrischungsgetränke

Coca Cola <sup>1)3)</sup>	0,2 l	2,50
Coca Cola, light <sup>1)3)9)10)11)</sup>		2,50
Coca Cola Zero <sup>1)3)9)10)11)</sup>		2,50
Fanta <sup>1)</sup> , Sprite <sup>1)</sup>		2,50
Tonic Water <sup>4)</sup>		2,50
Bitter Lemon <sup>4)</sup>		2,50
Ginger Ale <sup>1)</sup>		2,50
Apfelsaftschorle		2,50
Malz Veltins <sup>1)</sup>	0,33 l	2,50

### Fruchtsäfte

Orangensaft	0,2 l	2,50
Apfelsaft, naturtrüb		2,50
Pfirsichnektar		2,50
Grapefruitsaft		2,50
Tomatensaft		2,50
Orangensaft, frisch gepresst		5,00

Alle Preise verstehen sich incl. des Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer und sind in Euro, Änderung der Weinjahrgänge vorbehalten.

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) koffeinhaltig 4) chininhaltig 5) geschwefelt 6) mit Phosphat 7) mit Milcheiweiß 8) geschwärzt 9) mit Süßungsmittel(n) 10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) Nährungsangabe je 100 ml Brennwert < 1,0 kJ < 0,25 kJ Eiweiß < 0,1 g Kohlenhydrate 0,5 g Fett < 0,1 g 12) Antioxidationsmittel 13) Formfleisch 14) mit Geschmacksverstärker 15) hergestellt mit fein zerkleinertem Fleisch 16) mit Eiklar

