

LES POTAGES Suppen	
POTAGE DES GRISONS Bündner Gerstensuppe	10.50
CREME DE TOMATES AU GIN Tomatencremesuppe mit Gin	9.80
PETITE BOUILLABAISSSE, CROUTONS ET ROUILLE Französische Fischsuppe	26.50
CREME AU CITRON VERT Zitronenschaumsuppe	9.80
CONSOMME AU SHERRY Consomme mit Sherry	9.20

LES SALADES Salate	
SALADE VERTE Grüner Salat	8.50
SALADE AUX LARDONS Grüner Salat mit Speck	11.50
SALADE MELEE PROVENCALE Grüner Salat, Artischockenherzen, Tomaten, Gurken Peperoni, Maiskörner an Oel-Essig-Sauce mit Kräutern	11.—
SALADE DOUCETTE Nüsslisalat mit Ei	12.50

SALADE DOUCETTE AUX LARDONS Nüsslisalat mit Ei und Speck	14.80
SALADE MERE HÄBERLI, FOIE GRAS, CANARD FUME Salat mit Entenleber und geräucherter Entenbrust	25.—
SALADE ORIENTALE Grüne Salate mit gebratenen Pouletbruststreifen, Bananenscheiben, Curry, Mandeln und Rosienen an einer Oel-Essig-Sauce	24.—
SALADE DES POMPIERS Wurst- und Käsesalat	20.50

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

HUITRES ET FRUITS DE MER Austern und Meeresfrüchte			
BOUQUET DE CREVETTES ROSES Crevettenplatte	24.—	HUITRES MARENNES SPÉCIALE ROUMÉGOUSS ET TRADITION CREUSE NR. 2	3 pces 16.50 6 pces 32.—
PLATEAU DE FRUITS DE MER Huitres marennes, Crevettes roses, moules	demi portion 30.— portion 56.—		

POISSONS ET CRUSTACES Fische und Krustentiere			
MOULES AU VIN BLANC Muscheln im Weissweinsud mit Kräutern	29.—	FILETS DE SOLE AU DEZALEY, POMMES NATURE Seezungenfilets an Schnittlauchsauce und Salzkartoffeln	49.50
MOULES A LA PROVENCALE Muscheln an Tomatensauce und Kräutern	29.—	SOLE ENTIERE GRILLEE OU MEUNIERE ganze Seezunge grilliert oder in Butter gebraten	52.—
MOULES A L'ANETH Muscheln mit Dillrahmsauce	29.50	TRANCHE DE SAUMON AU BEURRE DE CITRON, POMMES ALLUMETTES Gedämpfter Lachs mit Spinat an Zitronenbutter, Kartoffelstäbchen	35.50
SALADE NEPTUNE Meerfische und Crevetten vom Grill mit Blattsalat an einer Modenadressingsauce	36.—	SAUMON SUR LIT DE CHOUCROUTE, POMMES NATURE Lachs auf Sauerkraut, Salzkartoffeln	36.—
CREVETTES GEANTES SAUTEES AUX HERBES D'ASIE Riesencrevetten an einer asiatischen Kräutersauce	46.—	FILET D'OMBLE CHEVALIER DE NOS LACS A LA VAUDOISE, RIZ CREOLE Saibling aus Schweizer Seen an Schnittlauchsauce, Reis	36.—
CREVETTES GEANTES AU CURRY ROUGE Riesencrevetten an roter Currysauce	42.50	FILET D'OMBLE CHEVALIER DE NOS LACS AU SAFRAN, RIZ CREOLE Saibling aus Schweizer Seen an Safransauce, Reis	36.—
CREVETTES GEANTES AVEC SPAGHETTI A L'HUILE D'OLIVES ET PIMENTS Crevetten mit Spaghetti an Olivenöl und Piments	32.50		

LES VIANDES Fleischgerichte			
ASSIETTE DE VIANDE FROIDE Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami und Käse	26.—	EMINCE DE BOEUF AU CURRY ROUGE, RIZ Rindsgeschnetzeltes an Currysauce, Reis (scharf)	36.—
STEAK DE BOEUF TARTARE ET POMMES FRITES Rindstartare mit Toast, Butter und Pommes frites	34.50	CÔTELETTES D'AGNEAU RÔTI AUX HERBES CROQUETTES ET LÉGUMES Lammkotelettes gebraten mit Kroketten und Gemüse	36.—
ESCALOPE DE PORC PANEES ET POMMES FRITES Schweinschnitzel mit Pommes frites	22.50	EMINCE DE ROGNONS DE VEAU A LA DIJONNAISE, ROESTI Kalbsnierli geschnetzelt an Sensauce, Rösti	37.—
BOEUF BRAISE, POMMES MOUSSELINE Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock	38.—	EMINCE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS A LA CREME, ROESTI Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce, Rösti	38.—
TRANCHES DE BOEUF BOUILLI AU RAIFORT ET POMMES NATURE Siedfleisch mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln	29.—	ESCALOPE DE VEAU CORDON BLEU, LÉGUMES ET FRITES Kalbs Cordon-Bleu mit Gemüse und Pommes frites	40.—
FOIE DE PORC AUX HERBES, ROESTI Schweinsleberli mit Kräutern, Rösti	22.—	STEAK DE VEAU AUX MORILLES, LÉGUMES ET NOUILLES Kalbssteak mit Morchelsauce, Gemüse und Nudeln	49.—
FRICASSE D'AGNEAU A L'EMMENTALOISE, POMMES MOUSSELINE Emmentaler Lammvoressen, Kartoffelstock	35.—	ENTRECOTE SWISS-BEEF EN TRANCHES CAFE DE PARIS Tranchiertes Rindsentrecote Cafe de Paris, Pommes frites	45.—
ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE, POMMES FRITES Wienerschnitzel, Pommes frites	38.—		

LES METS DE BRASSERIE Brasseriegerichte	
CHOUCROUTE SCHUETZENHAUS Sauerkraut, Siedfleisch, Rippli, Speck, Wienerli, Salzkartoffeln	38.—
PAPET VAUDOIS Lauchgemüse mit Bauernwurst, Salzkartoffeln	28.—
SAUCISSON DU PAYS AUX LENTILLES Linseneintopf mit Bauernwurst, Salzkartoffeln	26.—
TETE DE VEAU AU VIN BLANC, POMMES NATURE Kalbskopf an Weissweinsauce mit Salzkartoffeln	27.50
TRIPES A LA MODE DE CAEN, POMMES NATURE Kutteln mit Apfelwein und Calvados, Salzkartoffeln	28.—
TRIPES MILANAISE Kutteln an Tomatensauce, Salzkartoffeln	28.—
COQ AU VIN ET NOUILLES Hähnchen in Burgunderwein mit Nudeln	36.—
SUPREME DE POULET SUISSE AU CURRY ROUGE Pouletbrust an roter Currysauce	28.—
FROMAGES D'ITALIE, EPINARDS A LA CREME OEUF AU PLAT, POMMES NATURE Fleischkäse, Hackspinat, Spiegelei, Salzkartoffeln	29.—

LES PLAT VEGETARIENS 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.—