

Vorspeisen / Entrées

Gemischter Salat vom Buffet <i>Buffet de salades</i>	Fr. 8.—
Crevetten-Cocktail <i>Cocktail de crevettes</i>	Fr. 15.—
Kleiner Bündnerteller <i>Assiette des Grisons</i>	Fr. 17.—
6 Burgunder Schnecken <i>6 Escargots Bourgogne</i>	Fr. 16.—
Tagessuppe <i>Potage du jour</i>	Fr. 5.—
Bouillon nature	Fr. 4.—
Bouillon mit Gemüsebrunoise <i>Bouillon Brunoise</i>	Fr. 5.—
Tomatencrèmesuppe mit Gin <i>Crème de tomates au gin</i>	Fr. 7.--

Hauptgänge/ Plats principaux

Teigwaren / Pâtes

Spaghetti Bolognaise Fr. 15.—

Spaghetti Napoli Fr. 13.—

Fisch / Poisson

Eglifilets in Butter gebraten
Salzkartoffeln Fr. 28.—
Filets de perches meunières
Pommes nature

Eglifilets pochiert an Vully-Weissweinsauce
Salzkartoffeln Fr. 28.—
Filets de perches pochés au vin blanc
Pommes nature

Black Tiger Crevetten-Spiess „Neptun“
überbacken mit Knoblauch-Kräuterbutter
Trockenreis Fr. 31.—
Brochette ce crevettes géantes „Neptun“
gratinée avec beurre aux herbes à l’ail
Riz créoles

Vom Schwein / Du porc

Paniertes Schnitzel

Pommes frites

Saisongemüse Fr. 22.50

Escalope de porc panée

Pommes frites

Légumes saisonales

Rahmschnitzel

Nudeln

Saisongemüse Fr. 23.50

Escalope de porc à la crème

Nouilles au beurre

Légumes saisonales

Schweinssteak mit Morchelbutter

Pommes frites

Saisongemüse Fr. 25.—

Steak de porc au beurre de morilles

Pommes frites

Légumes saisonales

Vom Kalb / du Veau

Kalbspiccata nach Mailänderart

Spaghetti an Tomatensauce Fr. 32.—

Piccata „Milanaise“

Spaghetti avec sauce tomates

Geschnetzeltes Kalbfleisch « Zürcherart »

Berner Rösti Fr. 29.50

Emincé de veau « Zurichois »

Rösti Bernois

Vom Rind / du boeuf

Zarte Rindshuft mit hausgemachter
Kräuterbutter
Pommes frites
Saisongemüse Fr. 27.50
Steak de boeuf „Maître d’hôtel »
Pommes frites
Légumes saisonales

Rinds-Entrecôte mit « Café de Paris » gratiniert
Rösticroquetten
Saisongemüse Fr. 34.--
Entrecôte « Cafe de Paris »
Rösti croquettes
Légumes saisonales

Rindsfilet mit Morchelbutter
Pommes frites
Saisongemüse Fr. 39.—
Filet de bœuf au beurre de morilles
Pommes frites
Légumes saisonales

Vom Huhn / du poulet

Pouletbrüstli an Zitronensauce
Trockenreis
Saisongemüse Fr. 19.50
Poitrine de poulet, sauce citron
Riz créole
Légumes saisonales

Flaschenweine

Weissweine / Vins Blancs

Vully	Fr. 29.—
Epesses AOC	Fr. 34.—
Domaine des Faverges	
St. Saphorin Grand Cru	Fr. 37.—

Rotweine / Vins rouges

Vully Pinot noir	Fr. 32.—
Epesses AOC	Fr. 37.—
Domaine des Faverges	
St. Saphorin Grand Cru	Fr. 42.—
Primitivo Puglia	
Luccarelli	Fr. 33.—
Altavilla della Corte	Fr. 36.—
Rioja El Coto Ciranza	Fr. 35.—
Marques de Castilla	
Crianza-Tempranillo	Fr. 35.—