

Rendez-vous culinaire

Ombre chevalier fumé

Hausgeräucherter Saibling
auf Fregola Sarda
mit Wasabi, Dill und Crème fraîche

32.00

Velouté de tomates jaunes avec crème glacée au basilic

Gelbe Tomatensuppe
mit Basilikum-Sauerrahmglace

18.00

Oeuf cocotte à la truffe

Das perfekt gegarte Ei
Trüffel Espuma
Parmesanchips

30.00

Filet de fera aux chanterelles

Felchenfilets gefüllt mit Eierschwämmen
an einer Champagner Sauce

32.00 / 58.00

Médailles de selle de gibier

Medaillons von Sommerbockrücken (Reh)
Lavendelsauce
und knusprige Rösti

74.00

Assiette de fromages

Einheimische und französische Käse
mit Schalotten-Chutney und hausgemachtem Fruchtbrot

oder

Calypso

Himbeeren mit Vanille Soft Ice
und Himbeergeist

20.00

Menü komplett CHF 150 pro Person

Wenn Sie einzelne Gerichte aus dem Menü wünschen,
oder das Menü verändern
berechnen wir diese zu „à la carte“ Preisen

Nos hors d'œuvre froid

Terrine de foie gras de canard et son pain brioché

29.50

Entenleber-Terrine mit Muscat-Gelée und
ofenfrischem Brioche

Notre soupe

Bisque de homard

21.00

Hummersuppe mit Black Tiger Crevetten
und Cognac verfeinert

Nos hors d'œuvre chaude

Foie de canard poêlé

34.00

Gebatene Entenleber auf einer caramelisierten Apfelscheibe
mit Balsamico und Himbeerjus

Nos plats principaux

Filet de bœuf « Rossini »

140 g 78.00

Rindsfilet vom Green Egg
mit gebratener Entenleber und Trüffeljus,
sämigem Weissweinrisotto und Gemüse

ohne Entenleber

160 g 70.00

Entrecôte grillé « Café de Paris »

180 g 56.00

Grilliertes Entrecôte vom Swiss Prime Beef
à la Café de Paris

250 g 66.00

Pommes Allumettes* und Gemüsebouquet

Choix des menus

Kreieren Sie ihr eigenes Menü

Nur Hauptgang	48.00
Vorspeise und Hauptgang	64.00
Vorspeise, Suppe, Hauptgang	78.00
Vorspeise, Hauptgang, Dessert/Käse	78.00
Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert / Käse	90.00

Preise in Schweizer Franken / pro Person

Sélection d'entrées

Vitello Tonnato

Carpaccio vom Kalb und Tuna rosa gebraten
an einer Thunfisch-Mayonnaise

Tartare de Bœuf

Rindstatar mit Garnitur, Toast und Butter

Champignons de Paris panés

Frittierte Champignons
mit Blattsalat, Fregola Sarda und pikantem Chili Dip

Soupe froide de tomate jaunes

Kalt servierte gelbe Tomatensuppe mit Gin
und Bruschetta

Sélection de plats principaux

Cordon rouge

Paniertes und gerolltes Schnitzel vom Schweinssteak mit Parma Schinken und Bergkäse gefüllt, dazu Pommes Allumettes* und Gemüse

Filet de bœuf «Stroganoff»

Rosa gebratene Rindsfiletwürfel an rassisger Paprikarahmsauce mit Trockenreis

Coquille d'agneau

Lamm Entrecôte vom Green Egg mit sämigem Basilikum Risotto und Grillgemüse

Côte couverte de veau grillée

Kalbs Hohrückensteak vom Green Egg mit Eierschwämmen an einer Rahmsauce, knuspriger Rösti und Grillgemüse

Filet de fera «Zugoise»

Pochierte Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee an einer Weisswein-Kräutersauce, mit Reis

Risotto à la tomate et burrata

Sämiger Weissweinsrisotto mit getrockneten Tomaten, Rucola, frittiertem Burrata und Belper Knolle

Sélection de desserts

Crème brûlée

Gebrannte Crème „Crème Catalane“ (lauwarm)

Mousse au chocolat

Marmoriertes Tobleronemousse mit Crème Gruyère

Gâteau aux baies

Beerenkuchen nach Grossmutter's Rezept

Assiette de fromages

Einheimische und französische Käse (5 Sorten)
Aufpreis pro zusätzlichem Stück CHF 5.00

Deklaration

Brot

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz.
Hergestellt durch die Bäckerei Moos, Kanton Luzern

HERKUNFTSLÄNDER

Rindfleisch

Schweiz, Irland

Geflügel

Frankreich und Schweiz

Kalb- und Schweinefleisch

Schweiz, Italien

Sommerbock

Schweiz, Österreich, Deutschland

Lamm

Neuseeland, Australien

Süsswasserfische

Schweiz, Estland

Salzwasserfische, Meeresfrüchte

Black Tiger, Vietnam, Wildzucht (Mangoven) MFECS

Auszeichnung „Fait Maison“ Ein Zeichen echter Handwerkskunst



Unser Restaurant trägt mit Stolz das Gütesiegel „**Fait Maison**“.

Dieses Label steht für Vertrauen, Qualität und Transparenz in der Gastronomie – ein Versprechen an unsere Gäste.

Ein Gericht darf nur dann als „hausgemacht“ gelten, wenn es vollständig vor Ort aus frischen Rohstoffen oder traditionellen Zutaten, wie sie klassischerweise in der Küche verwendet werden, zubereitet wird.

Wofür das Label steht:

Für transparente und nachvollziehbare Zubereitungsmethoden in unserer Küche

Für das handwerkliche Können unseres Küchen- und Serviceteams

Für die Rückverfolgbarkeit und Authentizität der eingesetzten Rohstoffe und traditionellen Zutaten

Unser Versprechen an Sie:

Wir verpflichten uns freiwillig zu größtmöglicher Offenheit bei der Herkunft unserer Zutaten und der Art ihrer Verarbeitung. Die Einhaltung dieser Standards wird regelmäßig und unangekündigt von unabhängigen Stellen überprüft.

Ralf Thomas und sein Team setzen ihr Fachwissen und ihre Leidenschaft ein, um hochwertige Produkte – frisch, getrocknet oder tiefgekühlt – mit Sorgfalt zuzubereiten. Dabei bevorzugen wir, wann immer möglich, Zutaten aus lokaler, regionaler oder nationaler Herkunft.

In unserer Speisekarte kennzeichnen wir alle Gerichte oder Beilagen mit einem Stern (*), die aus logistischen, infrastrukturellen oder wirtschaftlichen Gründen nicht direkt vor Ort hergestellt werden können.

ALLERGENINFORMATION

Sollten Sie unter einer Allergie oder Lebensmittelintoleranz leiden, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Hartschalenobst, Nüsse, Sellerie, Senf

Servicezeiten: 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr & 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusiv 8.1% MwSt.

Der Eurobetrag ist auf der Rechnung ausgewiesen.
