

# Bistrot Gourmand

de 12h00-14h00 et 19h00-20h30

## Potage du Jour 8.00

Tagessuppe  
Soup of the Day

## Bonbon de Chèvre chaud et Salade 17.50

Warmer Ziegenkäse im Blätterteig und Salat  
Warm Goat Cheese in Puff Pastry and Salad

## Planchette de Charcuterie, Pain et Beurre 19.50

Fleischplatte, mit Brot und Butter  
Meat Platter, with bread and butter

## Planchette de Fromages français 16.50

Käseplatte  
Cheese Platter

## Tranche de Foie gras d'Oie Brioche tiède 22.00

Gänseleber + avec Vin 6cl 7.50  
Foie gras

## Les 12 Escargots, la Creme à l'Ail Noir et Lard 22.00

Die 12 Schnecken, schwarzer Knoblauch und Speckcreme  
The 12 Snails, Black Garlic and Bacon Cream

## La Salade de Boeuf Angus, facon Thai 18.50

Angus-Rindfleisch-Salat nach thailändischer Art  
Angus Beef Salad, Thai style

## Salade de Volaille et Scampis, facon César 18.50

Geflügel-Scampi-Salat nach Caesar-Art  
Poultry and Scampi Salad, Caesar style

## Tarte flambée 14.50

Flammeküchli mit Speckwürfel  
Flambéed Tart with bacon

## Tarte flambée aux Scampis 18.50

Flammeküchli mit Scampis  
Flambéed Tart with Scampis

## Tarte flambée aux Légumes 14.50

Flammeküchli mit Gemüse  
Flambéed Tart with vegetabels

## Poissons/Fisch/Fish

### Poisson du Marché (prix suivant le marché)+/-30.00

Fisch vom Markt  
Fish from the Market

### Saumon Fumé Maison, Toast 22.50

Hausgeräucherter Lachs mit Toast  
Homemade smoked Salmon with Toast

## Viandes/Fleisch/Meat

### Carpaccio de Bœuf coupé par nos Soins 22.00

Fein geschnittenes Rindercarpaccio  
Beef Carpaccio

### Mignon de Porc façon Cordon bleu 22.00

Schweinefleisch-Mignon nach Cordon-Bleu-Art  
Cordon Bleu Style Pork Mignon

### Joue de Porc Ibérique confite au Porto 24.00

Iberisches Schweinebacken-Confit mit Portwein  
Iberian Pork Cheek confit with Porto

### Souris d'Agneau braisé à l'Ancienne 24.00

Geschmortes Lammeisbein  
Braised Lamb Mouse

### Tajine de Volaille au Curry et son Couscous 22.00

Geflügeleintopf mit Couscous  
Chicken Tagine with Curry and Couscous

### Entrecôte de Bœuf Simmenthaler Beurre Maitre d Hotel 34.00

Simmenthaler Rindersteak mit Kräuterbutter  
Simmenthaler Entrecote with Butter

## Accompagnement supplémentaire

Salade 4.00

Poêlée de légumes 4.00

Pommes de terres sautées 4.00

# Patisseries et Glaces

de 12h00 -14h00 et 19h00 -20h30

## **Dame Blanche 10.50**

Glace Vanille, sauce Chocolat et Chantilly  
Vanilleeis, Schokoladensauce mit Sahne

## **Café Glacé 10.50**

Glace Vanille, Glace Mokka, Café et Chantilly  
Vanilleeis, Mokkaeis, Kaffee mit Sahne

## **Coupe Brésilienne 10.50**

Glace Vanille, Glace Mokka, Caramel, Noisettes et Chantilly  
Vanilleeis, Mokkaeis, Karamel, Nüsse mit Sahne

## **Coupe aux Fraises (selon Saison) 12.00**

Glace Vanille, Glace aux Fraises, Fraises, Coulis de Fraises et Chantilly  
Vanilleeis, Erdbeereis, Erdbeeren, Coulis mit Sahn

## **Coupe aux Framboises (selon Saison) 13.00**

Glace Vanille, Glace aux Fraises, Framboises, Coulis et Chantilly  
Vanilleeis, Erdbeereis, Himbeeren, coulis mit Sahne

## **Sorbet Colonel 11.00**

Sorbet Citron, Vodka  
Zitronensorbet mit Vodka

## **Boule de Glace aux choix 3.50**

Vanille, Fraises, Mokka, Sorbet Citron  
Vanille, Erdbeer, Mokka, Zitronensorbet

## **Pâtisserie / Tarte Maison 6.50**

## **Milk-shake (selon Saison) 9.50**

## **Suggestion de dessert 13.00**

*service et TVA compris*

*cusine ouverte de 12:00 à 14:00 heures et de 19:00 à 20:30 heures*

*le dimanche et jour de fêtes Carte réduite*

*Carte d'allergènes à votre disposition sur demande*

