

## Entrées

Salade Verte <i>Grüner Salat - Green Salad</i>	Fr. 6. —
Salade Mêlée <i>Gemischter Salat – Mixed Salad</i>	Fr. 9. —
Saladine de Gambas provençales <i>Salat mit grossen Krevetten (provençales)</i> <i>King Prawns Salad with Garlic and Herbs</i>	Fr. 14.50 / 20.50
Salade de Sot l'y Laisse au Thym frais <i>Salat mit Geflügelfilet</i> <i>Chicken fillet Salad</i>	Fr. 13.50 / 19.50
Salade de Chèvre Chaud <i>Salat mit warmen Ziegenkäse</i> <i>Goat's Cheese Salad</i>	Fr. 13.50 / 19.50
Salade Paysanne <i>Salat mit Zwiebeln, Speck, Käse und Croûtons</i> <i>Country Salad with onion, cheese, croutons and Bacon</i>	Fr. 13.50 / 17.50
Salade Asiatique <i>Salat mit Frühlingsrollen</i> <i>Spring roll Salad</i>	Fr. 13.50 / 17.50
Feuilleté de Champignons <i>Pilz Pastetchen</i> <i>Vol-au-vent with Mushroom sauce</i>	Fr. 14.50 / 19.50

## Enfants

Chicken Nuggets et Frites	Fr. 11.00
Stick de Poissons et Frites <i>Fisch Sticks und Fritten</i> <i>Fish Fingers with French Fries</i>	Fr. 11.00

## Pâtes

Fagottini de Truffes Blanches au Fromage <i>Teigwaren mit Rahmsauce Truffeln und Käse</i> <i>Pasta filled with white truffles and cheese</i>	Fr. 19.50
Penne Carbonara	Fr. 17.50
Penne Gambas sauce du Chef <i>Penne mit grossen Krevetten</i> <i>King Prawns Penne with creamy garlic sauce</i>	Fr. 20.50

## Poissons

Filets de Perches meunière, Riz et Légumes <i>Eglifilet mit Reis und Gemüse</i>	Fr. 28.50
<i>Perch Fillets 'meunière' served with Rice and Vegetables</i>	portion Légère Fr. 23.50
Poêlé de Gambas sauce du Chef servi avec Timbale de Riz <i>Grosse Krevetten Platte mit Reis Sauce du Chef</i> <i>King Prawns in Chef's Sauce served with Rice</i>	Fr. 32. —

## Le Cheval

### Le Câlin :

Salade mêlée, Steak de Cheval 200gr café de Paris, Frites <i>Pferdsteak 200gr Café Paris, Pommes Frites und gemischter Salat</i> <i>Horse Steak 200gr, French Fries plus a mixed salad starter</i>	Fr. 29.—
--	----------

### La Baffe :

Salade mêlée, Steak de Cheval 400gr café de Paris, Frites <i>Pferdsteak 400gr Café Paris, Fritten und gemischter Salat</i> <i>Horse Steak 400gr, French Fries plus a mixed salad starter</i>	Fr. 39.—
--	----------

### Le Colibri :

Salade mêlée, Steak de Cheval 600gr café de Paris, Frites <i>Pferdsteak 600gr Café Paris, Fritten und gemischter Salat</i> <i>Horse Steak 600gr, French Fries plus a mixed salad starter</i>	Fr. 49.—
--	----------

## Viande – Meat

Emincé de Veau à la zürichoise, Rösti et Légumes <i>Zürchergeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse</i> <i>Veal in a Mushroom Sauce served with Rösti potatoes and Vegetables</i>	Fr.	29.50
Steak Tartare, servi avec Toast et beurre <i>Rindstartar serviert mit Toast und Butter - Steak Tartar with Toast and Butter</i>	Fr.	26.—
	1/2 Fr.	18.50
Poulet au Panier, Frites et Salade verte <i>Poulet im Körbchen mit Fritten und grüner Salat</i> <i>Chicken in a basket, French Fries and a green salad starter</i>	Fr.	19.—
Filets Mignons de Porc aux Champignons, Nouilles et Légumes <i>Schweinfilet mit Pilzesauce Nudeln und Gemüse</i> <i>Pork Fillets in a Mushroom sauce served with Pasta and Vegetables</i>	Fr.	28.—
Roastbeef froid et Pommes Frites <i>Kalte Roastbeef mit Pommes Frites, Cold Roast beef and French Fries</i>	Fr.	21.—
Emincé de Volaille au Curry et Riz <i>Geflügelgeschnetzeltes mit Curry Sauce, Reis - Chicken Curry with Rice</i>	Fr.	19.50
Emincé de Bœuf au Thaï Curry rouge, Riz <i>Rindsgeschnetzeltes mit roter Thaï curry Sauce, Reis</i> <i>Red Thaï Beef Curry, with Rice</i>	Fr.	24.—
Steak de Bœuf sauce Poivre vert, Frites et Légumes <i>Rindsteak mit grünem Pfeffer, Fritten und Gemüse</i> <i>Rump Steak in green pepper sauce served with French Fries and Vegetables</i>	Fr.	27. —
Médallions de Bœuf sauce Acacia, Frites et Légumes <i>Rindsfilet mit Hausgemachtesauce, Fritten und Gemüse</i> <i>Medallions of Beef with Acacia Sauce served with French Fries and Vegetables</i>	Fr.	36. —

## Dessert - Dessert

Moelleux au Chocolat et sa Glace Vanille <i>Hausgemachter SchokoladeKuchen mit Vanilleglace</i> <i>Hot Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream</i>	Fr. 11.—
Crème brûlée catalane <i>Gebrannte Creme</i> <i>Home made Cream brûlée</i>	Fr. 10.—
Chaud-Froid <i>Warme Beeren und Vanilleglace</i> <i>Hot Berries with vanilla ice cream</i>	Fr. 10.—
Vacherin glacé maison <i>Hausegemachte Vacherin Glace</i> <i>Home-made ice cream gateau</i>	Fr. 10.—
Arlequin de Sorbets	Fr. 10.—

# Le Chef vous propose :

## Menu viande

Tortelli de Bolets  
Sauce à la crème

\*\*\*

Médallions de Boeuf  
Sauce Acacia  
Pommes Frites  
Assortiment de Légumes

\*\*\*

Moelleux au Chocolat  
Et sa glace Vanille

Fr. 59.--

## Menu Poisson

Saladine de Gambas  
Au Vinaigre balsamique

\*\*\*

Filets de Perches Meunière  
Timbale de Riz  
Assortiment de Légumes

\*\*\*

Arlequin de Sorbets

Fr. 52.--