

## Entrées

Salade Verte <i>Grüner Salat - Green Salad</i>	Fr. 6.50
Salade Mêlée <i>Gemischter Salat – Mixed Salad</i>	Fr. 9.50 / 15.50
Salade d'Angkor Wat, rouleaux de Printemps Cambodgiens Maison <i>Angkor Wat Salat, Cambodschanische Hausgemachte Frühlingsrolle</i> <i>Angkor Wat Salad, Cambodian Homemade Springsrolls</i>	Fr. 16.50 2 pces Fr. 21.50 3 pces
Salade Paysanne : Oignons, Croutons, Fromage, Lardons <i>Bauernsalat: Zwiebeln, Croutons, Käse, Speck</i> <i>Farmer Salad: Onions, Croutons, cheese, Bacon</i>	Fr. 15.50 / 20.50
Saladine de Saumon fumé <i>Gerauchtelachs Salat</i> <i>Smoked Salmon Salad</i>	Fr. 16.50 / 23.50

## Enfants

Chicken Nuggets et Frites	Fr. 13.50
Nouilles Carbonara	Fr. 13.50

## Poissons

Filets de Perches meunière, Riz et Légumes <i>Eglifilet mit Reis und Gemüse</i> <i>Perch Fillets 'meunière' served with Rice and Vegetables</i>	Fr. 30.50
---	-----------

## *Viandes*

Emincé de Veau à la zürichoise, Rösti et Légumes Fr. 30.50  
*Zürchergeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse*  
*Veal Zürich art served with Rösti potatoes and Vegetables*

Steak Tartare, servi avec Toast et beurre Fr. 27.50  
*Rindstartar serviert mit Toast und Butter - Steak Tartar with Toast and Butter*

Pommes Frites en accompagnement Fr. 4.-- Léger Fr. 20.50

Poulet au Panier, Frites et Salade verte Fr. 20.50  
*Poulet im Körbchen mit Fritten und grüner Salat*  
*Chicken in a basket, French Fries and a green salad starter*

Roastbeef et Pommes Frites, Sauce Tartare Fr. 24.50  
*Roastbeef mit Fritten und Tartar Sauce*  
*Roastbeef with French Fries and sauce Tartar*

Filets Mignons de Porc, Sauce aux Champignons, Nouilles et Légumes Fr. 32.—  
*Schweinfilet mit Pilzesauce, Nuddeln und Gemüse*  
*Pork Fillets in a Mushroom sauce served with Pasta nuddle and Vegetables*

Entrecôte de Bœuf « BLACK ANGUS » sauce Acacia, Frites et Légumes Fr. 34. —  
*Rindsentrecote mit Hausgemachte Acacia Sauce, Fritten und Gemüse*  
*Sirloin of Beef with Acacia Sauce served with French Fries and Vegetables*

Emincé de Volaille à l'Indonésienne, Couronne de Riz, curry et noix de coco Fr. 24.50  
*Geflügelgeschnetzeltes mit Curry Sauce, Krone der Reis*  
*Minced poultry with Curry Sauce, Crown of rice*

**Câlin :** Entrecôte de Cheval 200gr, Sauce Acacia, Frites et Salade mêlée Fr. 30.—

**Baffe :** Entrecôte de Cheval 400gr, Sauce Acacia, Frites et Salade mêlée Fr. 40.—

*Pferdentrecote mit Acacia Sauce, Pommes Frites und gemischter Salat*  
*Horse Sirloin , French Fries plus a mixed salad as starter*

## *Desserts*

Vermicelles au Kirsch et Glace Vanille sur fond meringué <i>Kastanien Nachspeise mit Vanilleglace und Baiser</i> <i>Chateigne Dessert with Vanilla Ice Cream and Meringue</i>	Fr. 11.50
Tartelette aux Pommes et Vin Cuit Accompagné d'un Sorbet aux Framboises	Fr. 12.50
Avec la participation de la Pâtisserie « Chez Gregory, Marly »	
Crème brûlée catalane <i>Gebrannte Creme</i> <i>Home made Cream brûlée</i>	Fr. 11.50
Chaud-Froid <i>Warme Beeren und Vanilleglace</i> <i>Hot Berries with vanilla ice cream</i>	Fr. 11.50
Vacherin glacé maison <i>Hausegemachte Vacherin Glace</i> <i>Home-made ice cream gateau</i>	Fr. 11.50
Beignets aux Pommes Glace Vanille et Crème	Fr. 11.50
Crème double, Meringues et Glace Vanille (selon arrivage)	Fr. 11.50

## *Pâtes*

<b>Nouilles Forestière</b> : Champignons et Crème <i>Nudeln mit Pilzesauce</i> <i>Noodle with Mushroomsauce</i>	Fr. 20.50
<b>Nouilles Carbonara</b> : Lard et Crème	Fr. 18.50
<b>Nouilles du Chasseur</b> : Emincé de Cerf et Champignons <i>Nuddeln mit Hirschgeschnetzeltes und Pilze</i> <i>Noodle with Minced deer and mushrooms</i>	Fr. 25.50
<b>Tortelli de Bolets à la Crème</b> <i>Steinpilze Tortelli mit Rahmsauce</i> <i>Boletus Tortelli with Cream Sauce</i>	fr. 21.50
<b>Fagottini à l'Essence de Truffes Blanches au Fromage</b> <i>Teigwaren mit Rahmsauce Truffeln und Käse</i> <i>Pasta filled with white truffles and cheese</i>	Fr. 21.50