

## Entrées froides / Kalte Vorspeisen

	<u>CHF</u>
<b>Salade Printanier</b> Bunter Frühlingssalat	9.50
<b>Carpaccio de bœuf mariné à l'huile d'olives</b> <b>Copeaux de parmesan et roquette</b> Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Olivenöl mariniert Parmesanspäne und Rucola	22.00
<b>Terrine de foie gras de canard (France) fait maison</b> <b>Petite brioche au beurre et chutney de rhubarbe</b> Hausgemachte Entenleberterriner (Frankreich) mit kleinem Butter-Brioche und Rhabarber-Chutney	27.00
<b>Accompagne bien les asperges- jambon cru de Savoie</b> Passt gut zu Spargeln – Rohschinken aus Savoyen	
	<b>Petite Portion / Kleine Portion</b> 10.50
	<b>Grande Portion / Grosse Portion</b> 18.00

## Entrées chaudes / Warme Vorspeisen

		<u>CHF</u>
<b>Cappuccino d'asperges et croutons à l'ail sauvages</b> Spargelsuppe mit Bärlauch-Croutons		10.50
<b>Botte d'asperges blanches</b> <b>servie avec sauce hollandaise et mayonnaise</b> Weisse Spargeln serviert mit Hollandaise-Sauce und Mayonnaise	<b>Entrée / Vorspeise</b> <b>Principal / Hauptgang</b>	19.50 35.00
<b>Gnocchi fait maison</b> <b>au fromage frais et pesto</b> Hausgemachte Gnocchi mit Frischkäse und Pesto	<b>Entrée / Vorspeise</b> <b>Principal / Hauptgang</b>	16.50 25.00
<b>Escargots de Bourgogne gratinés</b> <b>au beurre aux herbes</b> Gratinierte Burgunder Schnecken mit Kräuterbutter	<b>12 pièces / 12 Stück</b> <b>6 pièces / 6 Stück</b>	22.00 14.00

## Plat principal / Hauptgänge

### Nos spécialités au fil de l'eau et de la ferme

Unsere Spezialitäten zu Wasser und zu Land

		CHF
<b>Filets de perches meunières et pommes natures</b>	1/1	39.00
Eglifilets in Butter gebraten mit Salzkartoffeln	2/3	35.00
<b>Filets de perches frits avec sauce tartare et pommes natures</b>	1/1	38.00
Eglifilets gebacken mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	2/3	34.00
<b>Filets d'omble chevalier sautés, sauce au vin blanc du Vully bottes d'asperges vertes et riz créole</b>		44.00
Sautierte Saiblingfilets an einer Weissweinsauce vom Vully Bündel grüner Spargel und kreolischer Reis		
<b>Crevettes géantes à la façon « Papa frita » et pommes allumettes</b>		39.00
Riesencrevetten nach Art «Papa frita» mit Streichholzkartoffeln		
* * * * *		
<b>Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise petits légumes du marché et pommes rissolées</b>		52.00
Grilliertes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise feines Marktgemüse und Bratkartoffeln		
<b>Steak de veau aux morilles, bottes d'asperges vertes et pommes allumettes</b>		49.00
Kalbssteak mit Morchelsauce, Bündel grüner Spargel und Streichholzkartoffeln		
<b>Steak de porc grillé „Café de Paris“ légumes du Seeland et pommes frites</b>		32.00
Gegrilltes Schweinesteak „Café de Paris“ Gemüse aus dem Seeland und Pommes Frites		
<b>Escalope de veau viennoise avec pommes frites et légumes</b>		42.00
Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse		
<b>Végan Schiffburger et pommes frites</b>		24.00
<i>rempli de galette de soja, ketchup, mayonnaise au citron, laitue, tomate, oignon rouge et jalapeños piquants</i>		
<b>Veganer Schiffburger mit Pommes frites</b>		
<i>géfúllt mit Sojapatty, Ketchup, Zitronenmayonnaise, Salate, Tomate, Rote Zwiebel und Scharfe Jalapeños</i>		

inkl. 7.7% MWST / 7.7% TVA incl.

Prix en euro selon courriel actuel - Europreise nach akutellem Kurs

Notre viande vient du: Bœuf: Angleterre/ Brésil/Uruguay  
Suisse/Autriche -Veau: Suisse

Unser Fleisch stammt aus: Rind: England/ Brasilien/Uruguay  
Schweiz/ Österreich - Kalb: Schweiz

### Menu „Gourmand“

**Terrine de foie gras de canard (France) fait maison**  
**Petite brioche au beurre et chutney de rhubarbe**  
Hausgemachte Entenleberterrine (Frankreich)  
mit kleinem Butter-Brioche und Rhabarber-Chutney

~~~~~

**Botte d'asperges blanches**  
**servie avec sauce hollandaise et mayonnaise**  
Weisse Spargeln serviert  
mit Hollandaise-Sauce und Mayonnaise

~~~~~

**Filet de bœuf grillé, sauce bernaïse**  
**Petits légumes du marché et pommes nouvelles**  
Grilliertes Rindsfilet mit Sauce Bernaise  
Feines Marktgemüse und Frühlingkartoffeln

~~~~~

**Assortiment de fromages**  
Feine Käseauswahl  
**ou / oder**

**Parfait glacé à la nougatine et croustillant à l'orange**  
Halbgefrorenes von Nougat mit Orangen Gebäck

**Menu complet** CHF 92.00  
**Menu avec 1 entrée / mit 1 Vorspeise** CHF 79.00

### Menu „Hôtel Schiff“

**Salade Printanier**  
Bunter Frühlingssalat

~~~~~

**Filets de perches meunières et pommes nature**  
Egelfilets in Butter gebraten mit Salzkartoffeln

~~~~~

**Fraises fraîches et glace à la vanille**  
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

CHF 52.00

**En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez contacter le personnel de service**  
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal

## Carte de Dessert / Dessertkarte

### **Parfait glacé à la nougatine et croustillant à l'orange**

Halbgefrorenes von Nougat mit Orangengebäck

CHF 14.00

### **Fraises fraîches et glace à la vanille**

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

CHF 12.00

### **Tarte aux pommes**

Frischer Apfelkuchen

CHF 6.00

à la crème / mit Rahm

CHF 7.00

### **„Sorbet Colonel“**

**Sorbet citron au Vodka**

Zitronensorbet mit Vodka

CHF 12.50

### **Coupe Danemark**

Vanille-Eis mit Schlagrahm  
und warme Schokoladen-Sauce

CHF 11.50

### **Café glacé**

Luftiges Mokka-Glace mit Schlagrahm

CHF 11.00

Boule de glace / Glace Kugeln

Vanille/Vanille

Fraise/Erdbeer

Mocca/Kaffee

Pistache/Pistazie

Chocolat/Schokolade

Stracciatella/Stracciatella

Boule de Sorbet / Sorbet Kugeln

Citron/Zitrone

Manque/Mango

CHF 3.50/boule/Kugel

CHF 1.20/chantilly/Rahm