

Entrées froides / Kalte Vorspeisen

	<u>CHF</u>
Salade d'automne Herbstsalat	11.50
Carpaccio de bœuf mariné à l'huile d'olives Copeaux de parmesan et roquette Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Olivenöl mariniert, Parmesanspäne und Rucola	24.00
Terrine de foie gras de canard (France) fait maison Petite brioche au beurre et chutney de pêche Hausgemachte Entenleberterriner (Frankreich) mit kleinem Butter-Brioche und Pfirsich-Chutney	29.00

Entrées chaudes / Warme Vorspeisen

	<u>CHF</u>
Crème de potiron au miel et noisettes grillées Kürbiscrèmesuppe mit Honig und gerösteten Haselnüssen	15.50
Demie-queue de la langoustine grillé et légumes italienne Grillierter halber Langustinenschwanz und italienisches Gemüse	36.00
Ravioli « al Limone » maison au coulis de balsamique	Entrée / Vorspeise 24.50
Hausgemachte Limetten- Ravioli mit Balsamico-Coulis	Plat principal / Hauptgang 32.00
Escargots de Bourgogne gratinés	12 pièces / 12 Stück 23.00
au beurre aux herbes	6 pièces / 6 Stück 15.00
Gratinierte Burgunder Schnecken mit Kräuterbutter	

Plat principal / Hauptgänge

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

Unsere Spezialitäten zu Wasser und zu Land

		<u>CHF</u>
Filets de perches meunières et pommes natures	1/1	44.00
Eglifilets in Butter gebraten mit Salzkartoffeln	2/3	38.00
Filets de perches frits au sauce tartare et pommes natures	1/1	42.00
Eglifilets gebacken mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	2/3	36.00
Tournedos de sandre poêlée croustillant		46.00
légumes d'automne et riz créoles		
Knusprig gebratenes Zanderfilet, Herbstgemüse und kreolischer Reis		
Queue de la langoustine au beurre de champagne,		64.00
légumes italienne et riz créoles		
Langustinenschwanz an Champagnerbutter, italienisches Gemüse und Kreolenreis		
Crevettes géantes et pommes allumettes		46.00
Riesenscrevetten mit Streichholzkartoffeln		
	* * * * *	
Filet de bœuf grillé, sauce « Café de Paris »		54.00
petits légumes du marché et pommes rissolées		
Grilliertes Rindsfilet mit Sauce «Café de Paris » feines Marktgemüse und Bratkartoffeln		
Médallions de filet mignon de porc aux morilles		44.00
pommes frites et légumes du marché		
Schweinsmedallions an Morchelsauce Pommes Frites und Marktgemüse		
Steak de porc grillé „Café de Paris“		36.00
légumes du Seeland et pommes frites		
Gegrilltes Schweinesteak „Café de Paris“ Gemüse aus dem Seeland und Pommes Frites		
Escalope de veau viennoise aux pommes frites et légumes		43.00
Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse		
Végan Schiffburger et pommes frites		26.00
<i>rempli de galette de soja, ketchup, mayonnaise au citron, laitue, tomate, oignon rouge et jalapeños piquants</i>		
Veganer Schiffburger mit Pommes frites		
<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 pêche

Hausgemachte Entenleberterriner (Frankreich)
mit kleinem Butter-Brioche und Pfirsich-Chutney

Crème de potiron au miel et noisettes grillées

Kürbiscremesuppe mit Honig und gerösteten Haselnüssen

Filet de bœuf grillé, sauce « Café de Paris »

petits légumes du marché et pommes rissolées

Grilliertes Rindsfilet mit Sauce « Café de Paris »
feines Marktgemüse und Bratkartoffeln

Assortiment de fromages

Feine Käseauswahl

ou / oder

Parfait glacé au Grand Marnier

Halbgefrorenes mit Grand Marnier

Menu complet CHF 94.00

Menu avec 1 entrée / mit 1 Vorspeise CHF 82.00

Menu „Hôtel Schiff“

Salade d'automne

Bunter Herbstsalat

Filets de perches meunières et pommes nature

Eglifilets in Butter gebraten mit Salzkartoffeln

Coupe Nesselrode

Vermicelle mit Vanille-Glace

Meringue und Schlagrahm

CHF 54.00

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 au Grand Marnier

Halbgefrorenes mit Grand Marnier

CHF 14.00

Coupe Nesselrode

Vermicelle mit Vanille-Glace

Meringue und Schlagrahm

CHF 13.50

Vermicelle à la crème /mit Schlagrahm

1/2 Portion CHF 8.50

1/1 Portion CHF 11.00

Tarte aux pommes

Frischer Apfelkuchen

CHF 6.50

à la crème / mit Rahm

CHF 7.50

„Sorbet Colonel“

Sorbet citron au Vodka

Zitronensorbet mit Vodka

CHF 12.50

Coupe Danemark

Vanille-Eis mit Schlagrahm

und warme Schokoladen-Sauce

CHF 12.50

Café glacé

Luftiges Mokka-Glace mit Schlagrahm

CHF 12.00

Boule de glace / Glace Kugeln

Vanille/Vanille

Fraise/Erdbeer

Mocca/Kaffee

Pistache/Pistazie

Chocolat/Schokolade

Stracciatella/Stracciatella

Boule de Sorbet / Sorbet Kugeln

Citron/Zitrone

Mangue/Mango

CHF 4.00/boule/Kugel

CHF 1.50/chantilly/Rahm