

Brasserie

Café de Paris

Les hors d'œuvres - Our starters

CHF

Tatart de bœuf à la mode du chef

Starter

22

Spicy beef tatar with toasted bread

Main course

36

Bouquet de salade

10.50

Colourful fresh salad

Potage saisonal

10.50

Homemade seasonal creamy soup

Spécialité maison - Specialty of the house served on a rechaud

Entrecôte Café de Paris

140 g

36

et pommes allumettes (avec supplement)

200 g

46

Beef entrecote slices

with sauce "Café de Paris"

very thin french fries (additional service)

For very hungry guests (we don't split to several plates)

300 g

56

Spécialité du jour - Speciality of the day

Be surprised! We will be pleased to offer you our seasonal specialities.

For example:

- duck liver medallions with apple-pear chutney
- mussels with french fries
- onion soup
- prawns
- snails

Table végétarienne - Vegetarian

Our service will recommend you a delicious, seasonal vegetarian dish.

28

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Fleisch- und Fischherkunft

Rindfleisch: CH oder URG, je nach Verfügbarkeit

Für die genaue Herkunft wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

Preise inkl. MwSt