



Menü

Mini Lattich an Kräuter-Vinaigrette~~☒~~
konfierten Tomätli, frittierten Kapern und gehobeltem Parmesan

oder

Kürbiscremesuppe vom Potimaron~~☒~~
mit Apfel und Curry

Geschmorte Schweinskopfbäggli~~☒~~
mit Kartoffelstampf und Lauch

Haselnusskuchen mit Vanilleparfait und
Mirabellenkompott



3 Gang 57Fr.

2 Gang 44Fr.


(Vegi auf Anfrage)



Apéritifs / Vorspeisen

Menüvorspeise	14.00Fr.
„0815“ Blattsalat...muss nicht sein   Saisonale Salatblätter / Gurken / Kernen	12.50Fr.
„ Tagessuppe“ wechselnd	13.00Fr.

Hauptgänge

„220g Rindsentrecote an Café de Paris“  glasiertem Gemüse und Pommes Alumettes	44.00Fr.
„Schweins Cordonbleu“ Greizer / Hinterschinken / Nierstück Pommes frites / Gemüse	34.00Fr.
„ Zanderfilet im Bierteig gebacken “ Tartarsauce / Pommes frites	34.00Fr.
Menü- Hauptgang	35.00Fr.



Hausgemachte Flammkuchen zum hier essen oder mitnehmen

Flammkuchen original

Zwiebeln, Speck und Sauerrahm

17.00Fr.

Flammkuchen gratiné

Zwiebeln, Speck, geriebenem Käse

18.00Fr.

Flammkuchen Münster

Zwiebeln, Speck, Münsterkäse

18.00Fr.

Flammkuchen Forestier

Zwiebeln, Speck, Sauerrahm, Champignon

18.00Fr.

Flammkuchen mit Burrata Mozzarella (Vegi)

Zwiebeln, Sauerrahm, konfierte Tomaten, Pinienkernen, Rucola

21.00Fr.

Zusätzlich Parmaschinken

23.50Fr.

Flammkuchen mit geräuchertem Lachs

Zwiebeln, Sauerrahm, Kapern frittiert, Meerrettich, Frühlingszwiebeln

21.50Fr.

Flammkuchen Roquefort

Zwiebeln, Speck, Sauerrahm, Baumnüssen, Birne

19.00Fr.

Zusätzlich mit geräucherten Entenbruststreifen

21.00Fr.



Dessert's und Süsse Flammkuchen

Tagesdessert	13.00Fr.
Gerührter Eiskaffee ☒ Vanilleglace, Espresso mit oder ohne Grappa	13.00Fr. 14.50Fr.
Flammkuchen Apfel-Zimt (Süss) Sauerrahm, Vanille, Zimt, Apfel	15.00Fr.
Flammkuchen mit Bananen (Süss) Sauerrahm, Vanille, Schokoladensauce, Rum-Rosinen	17.00Fr.
Glaces und Sorbets ☒ Vanille, Schokolade, Kaffee, Passionsfrucht, Zitrone, Mango, Erdbeer, Exotik	4.50Fr.



Lebensmittel Deklaration

Fleisch:

Rind:	Australien / Schweiz
Pouletbrust:	Schweiz
Entenleber:	Frankreich
Schwein:	Schweiz
Wagyu:	Villigen
Lamm:	Schweiz

Fisch und Meeresfrüchte

Lachs:	Schweiz
Miesmuscheln:	Zucht
Forelle:	Zucht Schweiz
Jakobsmuschel:	Atlantik

Sonstige Produkte

Sorbets/saionale Rahmglasses:	Hausgemacht
Käse:	Käserei Beeler
Eier:	Bauernhof Eggimann
Karotten und Kartoffeln.	Bauernhof Furrer
Friandise:	Hausgemacht
Baguette:	Bäckerei Lehmann
Brioche:	Hausgemacht
Pasta:	Bravo Ravioli
Joghurt:	Hofladen Leibstadt
Reblochon:	Direkt Import aus Frankreich



Produkte die aus der Region hergestellt werden:
Ziegenkäse Elfingen
Wagyu beef Villigen
Essig ect. Mandach



Menu

Mini lettuce with herb vinaigrette
confit tomatoes, fried capers and shaved parmesan

or

Pumpkin cream soup from Potimaron
with apple and curry

Braised pork head dumplings
with mashed potatoes and leeks


Hazelnut cake with vanilla parfait and
plum compote
3 Gang 57Fr.
2 Gang 44Fr.



Aperitifs / Appetizers

Menu starter	14.00Fr.
"0815" Lettuce...doesn't have to be 	12.50Fr.
Seasonal lettuce leaves / cucumber / sprouts / seeds	
" Soup of the day"	13.00Fr.
changing	

Main courses

"220g beef entrecote at Café de Paris" 	
glazed vegetables and fries alumettes	44.00Fr.
"Pig Cordon Bleu"	
Gruyère / Ham / Loin / French fries / vegetables	34.00Fr.
" Zander fillet baked in beer batter "	
Tartar sauce / french fries / salad	34.00Fr.
Menu main course	35.00Fr.
Flammkuchen original	
with onions, bacon and sour cream	17.00Fr.
Flammkuchen gratiné	
with onions, bacon and grated cheese	18.00Fr.
Tarte flambée with burrata mozzarella (Vegi)	
Onions, sour cream, confit tomatoes, pine nuts, rocket	21.00Fr.
Additional Parma ham	23.50Fr.



Tarte flambée with smoked salmon

Onions, sour cream, capers fried, horseradish, spring onions 21.50Fr.

Tarte flambée Roquefort

Onions, bacon, sour cream, tree nuts, pear 19.00Fr.

Additionally with smoked duck breast strips 21.00Fr.

Desserts

Dessert of the day 13.00Fr.

Stirred Iced Coffee ☒

Vanilla ice cream, espresso with or without grappa 13.00Fr.
14.50Fr

Ice cream and sorbet ☒

vanilla, chocolate, coffee, exotik,
Passion fruit, lemon, mango, Sorrel, strawberry 4.50Fr.

Tarte flambée apple-cinnamon (sweet)

Sour cream, vanilla, cinnamon, apple 15.00Fr.

Tarte flambée with bananas (sweet)

Sour cream, vanilla, chocolate sauce, rum raisins 17.00Fr.