





## Menü

Konfierte Ochsenherztomaten  
an Basilikumpesto, Rucola und Burrata Mozzarella

oder

Blumenkohlcremesuppe   
mit gerösteten Pinienkernen und Roqueforte

\*\*\*

F flanksteak vom Iberico an Limetten Chimichuri   
auf Pimentos de padron und Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

\*\*\*

Passionsfruchtschnitte mit Kokosnuss  
serviert mit Mangosorbet



3 Gang 58Fr.

2 Gang 45Fr.


(Vegi auf Anfrage)



## Apéritifs / Vorspeisen

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

## Hauptgänge

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

### Tagesdessert

13.00Fr.

### Gerührter Eiskaffee ☒

Vanilleglace, Espresso mit oder ohne Grappa

13.00Fr.  
14.50Fr.

### 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

Confit ox heart tomatoes

with basil pesto, rocket and burrata mozzarella  
or

Cauliflower soup 

with roasted pine nuts and roqueforte

\*\*\*

Iberico flank steak with lime chimichurri 

on pimentos de padron and baked potatoes with sour cream

\*\*\*

Passion fruit slices with coconut

served with mango sorbet

3 Gang 58Fr.

2 Gang 45Fr.



## Aperitifs / Appetizers

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

## Main courses

<b>"220g beef entrecote at Café de Paris"</b> 	
glazed vegetables and fries alouettes	44.00Fr.
<b>"Pig Cordon Bleu"</b>	
Gruyère / Ham / Loin / French fries / vegetables	34.00Fr.
<b>" Zander fillet baked in beer batter "</b>	
Tartar sauce / french fries / salad	34.00Fr.
<b>Menu main course</b>	<b>35.00Fr.</b>
<b>Flammkuchen original</b>	
with onions, bacon and sour cream	17.00Fr.
<b>Flammkuchen gratiné</b>	
with onions, bacon and grated cheese	18.00Fr.
<b>Tarte flambée with burrata mozzarella (Vegi)</b>	
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.