

ENTRÉES

Salade verte – Grüner Salat	9
Salade mêlée – Gemischter Salat	14
Salade de tomates “Medici” Mozzarella Tomates Pistou au basilic	Entrée 17 Plat 23
Büffelmozzarella (CH) Tomate Basilikumpesto	
“La grande saladière” Blatt- & Gemüsesalate in der Schüssel	25
Option: plus 50 g Räucherlachs/Saumon fumé + 12	
Tartare de saumon fumé 50 g 23 100 g 31 et sa brioche Bouquet de salade	
Tatar von Räucherlachs mit Brioche Salatbouquet	
Tartare de bœuf 70 g 28 140 g 35	
Rindstatar mit Briochetoast und/oder Pommes frites	
Antipasto misto verdure è formaggio (1-2 pers.)	20
Oliven Dörrtomaten Artischockenherzen Hummus Käse	
Antipasto misto carne è formaggio (1-2 pers.)	30
Parmaschinken Citteriosalami Ferrarini Coppa Käse Oliven Dörrtomaten Artischockenherzen	
Escalopes de foie gras de canard sautées	32 / 44
Sautierte Entenlebertranchen mit karamelisiertem Apfel & Brioche	
Option: 1 dl Salzl “Goldene Finesse”, süsser Prädikatswein aus Oesterreich + 18	
Os à la moëlle gratiné – Fleur de sel	15
Kräuterkruste – Fleur de sel (mind. 15 Minuten)	
Escargots de Bourgogne «Café de Paris» 6 pièces 23	
Burgunder Schnecken «Café de Paris» Vom Schneckenpark in Gurmels/FR	

POTAGES

Bisque de homard	23
Hummersuppe mit Armagnac und Rahm verfeinert	
Gazpacho andaluz	16
Kalte Gurken-Tomatensuppe	

PLATS VÉGÉTARIENS

Fromage de chèvre gratiné au miel de thym	31
Schmelzender gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig - Sommersalatbouquet	
Spaghetti alla fiorentina	26
Spaghetti mit Blattspinat Oliven Tomaten Büffelmozzarella Parmesanspäne	

SPÉCIALITÉ D'ÉTÉ

« Salade de la Reine de Cervelas »

Salat von der zur Königin der Cervelas gekrönten
Cervelas der Metzgerei Nussbaum, Wichtrach
Butterrösti ODER gemischter Salat
CHF 23.00

PLATS PRINCIPAUX

Terrine maison aux canneberges	23 / 30
Hausgemachte Terrine (Schweine- & Rindfleisch) nach altem Rezept Preiselbeeren Brioche Als Hauptspeise: serviert mit gemischtem Salat	
Roastbeef Sauce Tartare	31
Kalt aufgeschnittenes Rindsnierstück Tartarsauce	
Kleine Portion Pommes frites	+ 6
Kleiner Blattsalat	+ 6
Saucisse de veau rôtie OLMA avec roesti	28
Original OLMA-Bratwurst mit Butterrösti Sauce à l'oignon / Zwiebelsauce	
«Poulet Charlotte»	39
Panierte, gebackene Pouletoberschenkel (ohne Knochen) Sommerlicher Kartoffelsalat Tartarsauce	
Emincé de foie de veau sauté au beurre	36 / 43
Geschnetzelte Kalbsleber in Butter sautiert mit Butterrösti	
Escalope de veau viennoise	49
Wienerschnitzel mit sommerlichem Kartoffelsalat oder Pommes frites	
Option: mit Preiselbeermarmelade + 2	
Emincé de veau étuvé « Dämpfte Uhu »	40 / 48
Geschnetzelttes, gedünstetes Kalbfleisch Zitronen- Petersilienrahmsauce Butterrösti	
Tournedos de filet de bœuf à la Béarnaise 200 g	54
Rindsfilettournedos Sauce Béarnaise Bratkartoffeln Gemüse garnitur	
Entrecôte «Café de Paris» 250 g	55
Tranchiertes Entrecôte in unserer legendären Sauce Café de Paris, Pommes frites oder Blattsalat	
Paillard de veau «Café de Paris»	48
Dünngeklopfter Kalbsschnitzel mit Sauce Café de Paris Pommes frites oder gemischter Salat	

Suppléments:

Eine Vor- oder Hauptspeise auf 2 Teller + 5.00
Eine Vorspeise als Hauptgericht + 5.00

POISSONS

Spaghetti aux fruits de mer	27
Spaghetti Meeresfrüchte Knoblauch Petersilie	
Filets de sandre sautés – Salade de pommes de terre	34
Gebratene Zanderfilets Tartarsauce Kartoffelsalat	
Filets de perche alpine à la meunière	40 / 48
In Butter gebratene Eglifilets (Fischzucht Raron/VS) Mandelbutter Blattspinat Salzkartoffeln	
«Roesti Royal » – Saumon fumé sur roesti	35
Räucherlachs Crème fraîche Butterrösti	
Portion de saumon fumé «Classique»	31
Toast Butter Kapern Zwiebeln Zitrone Meerrettich	
Demi portion de saumon fumé	als Vorspeise 23
Toast beurre câpres oignons citrons raifort	

DESSERTS

Sorbet aux citrons verts et basilic fait maison	7 / 12
Hausgemachtes Limonen-Basilikumsorbet	
Café glacé «l`original»	13
Aufgerührtes Kaffeeeis mit Kirsch	
Crema catalana	10
Feine pochierte Vanillecrème unter einer knackigen Karamellschicht nach altem katalanischen Rezept	
Moelleux au chocolat	15
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Vanilleglace	
Tiramisù classique – fait maison	14
Feinstes, hausgemachtes Tiramisù	
Petite coupe Danmark	10
Vanilleeis Warme Schokoladesauce Schlagrahm Mandelsplitter	
Dessert au verre	8
Panna Cotta oder Schokoladen-Mousse im «Gläschen»	
Le café gourmand	16
Kaffee oder Espresso mit «süssen Verführungen»	
Affogato al caffè	9
Vanilleglace mit kräftigem Kaffee übergossen	
Le café «Dai-Dai»	12
Kaffee oder Espresso mit Gelato-Pralinés	

GLACES

Vanille – Chocolat – Fraises – Mocca
Boule 4.50 / Crème fouettée + 1.50

VINS DE LA MAISON

Weiss:	Mont-sur-Rolle “Belletruche”	dl	6.50
Rot:	Dôle du Valais	dl	6.50

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISS

Schweiz	10 cl	75 cl
Epresses, J. & M. Dizerens, Lutry, 2023	8.90	58.00
Chasselas		
Ronco Bain DOC 2023	10.50	68.00
Guido Brivio, Mendrisio		
Sauvignon Blanc		

Italien		
Roero Arneis 2024	8.40	53.00
Az. Agric. Tenuta la Meridiana – Piemont		

Frankreich		
Mâcon Aux Scellés 2023	11.00	72.00
Dom. Marcel Couturier, Fuissé/Bourgogne		
Chardonnay		

ROSE

Schweiz	10 cl	75 cl
Oeil de Perdrix 2024	9.20	60.00
Château d’Auvernier – Baur au Lac Vins		
Pinot Noir		
Italien		
Pinot Grigio delle Venezie 2024	8.20	52.00
Paladin Veneto		
Pinot Grigio		

ROT

Schweiz	10 cl	75 cl
Pinot Noir Barrique 2023 - Schafiser	9.60	62.00
Dom. de la Ville de Berne, La Neuveville		
Cornalin Tradition 2023	10.00	66.00
Les domaines Bonvin, Sion		
Riflessi d’Epoca 2022	12.60	82.00
Brivio, Gialdi, Mendrisio		
Magnum, 2021, 150 cl	170.00	
Merlot del Ticino		

Frankreich		
Terra Patres 2021	11.00	72.00
Alma Cersius, Pays d’Oc		
Syrah, Cabernet-Sauvignon, Merlot		
Séguret rouge Cuvée Garnacho 2023	9.00	59.00
Dom. de Cabasse, AOP Côtes-du-Rhône		
Grenache, Syrah, Carignan, Counoise		
Château Paveil-de-Luze AC		
Margaux 2012	12.00	76.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc		

Spanien		
Figuero “12 meses in barrica” Crianza 2021	9.60	62.00
Bodegas Garcia Figuero	Magnum	150 cl 130.00
Tempranillo – Ribera del Duero	Jeroboam	300 cl 248.00

Italien		
Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2022	9.60	62.00
Podere Le Bèrne, Provincia di Siena, Toscana		
Traube: Prugnolo gentile		

ENTALKOHOLISIERTER WEIN AUS ITALIEN

Rot- und Weisswein:		
Zeero Casa Emma	12.00	77.00
>0,5 Vol %		

FLASCHENWEINE

WEISS

Schweiz	75 cl
«1858» – Charles Bonvin 2021	76.00
Ch. Bonvin et Fils, Sion, Valais	
Petite Arvine, Heida, Amigne	
Schafiser Sauvignon Blanc 2024	60.00
Rebgut der Stadt Bern, La Neuveville/BE	
Sauvignon blanc	
Bianco Rovere Ticino 2024	37,5 cl 47.00
Gialdi, Brivio, Mendrisio	75 cl 70.00
Bianco di uve merlot	

Frankreich		
Sancerre “Les Panseillots” 2024	79.00	
Guillaudaut-Fargette, Loire		
Sauvignon Blanc		

ROT

Schweiz	75 cl
Dogaia DOC 2022	70.00
Gialdi, Brivio, Mendrisio	
Merlot, Gamaret	
Fläscher “Alte Rebe” 2023	69.00
Hansruedi Adank, GR	
Pinot Noir	

Frankreich	75 cl
Gevrey-Chambertin AC 2021	129.00
Claude Dugat, Gevrey-Chambertin, Côte d’Or	
Pinot Noir	
Savigny-lès-Beaune aux Serpentières 2021	84.00
AC 1 ^{er} cru, Remoissenet Père et Fils	
Pinot Noir	
Mercurey 1 ^{er} Cru « Clos du Paradis » 2021	79.00
Capuano-Ferreri à Santenay	
Pinot Noir	
Château Canon-La-Gaffelière AC 2019	142.00
Grand cru classé	
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	
Château Lynch-Bages 2020	210.00
AC Pauillac 5 ^{ème} Cru classé	
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	

Italien		
Lagrein Sepp 2022	60.00	
Nicolussi-Leck, DOC Südtirol		
Lagrein		
Barbaresco DOCG «Cascina Morassino» 2021	78.00	
R. & M. Bianco		
Nebbiolo		
Barolo DOCG Riserva, Bricco Francesco 2017	97.00	
Rocche Costamagna		
Nebbiolo		
Brunello di Montalcino La Gerla	2019 37.5 cl 46.00	
Di Sergio Rossi, Montalcino	2019 75 cl 80.00	
Brunello		

Spanien		
Don Daniel 2018	(17 Monate im neuen Eichenfass)	133.00
Bodega Elias Mora, DO Toro		
Tinta de Toro		
Les Terrasses 2022	75 cl	88.00
Álvaro Palacios, DOC Priorat	MAGNUM 150 CL	180.00
Garnacha, Carignan		

PROSECCO – CHAMPAGNE

Prosecco	10 cl	75 cl
Prosecco Ciccilla Extra dry, Treviso	10.00	68.00

Champagne		
Moët & Chandon Champagne Impérial Brut	75 cl	95.00
Moët & Chandon Champagne Impérial Brut	37,5 cl	52.00

Taittinger Comtes de Champagne 2012	75 cl	220.00
-------------------------------------	-------	--------

Apéro maison

Crémant de Bourgogne

Domaine Laurent Perrachon

Blanc de Blancs, Chardonnay 100 %

1 dl CHF 13.00 / Fl.75cl CHF 80.00

APERITIVES

	cl	Vol.%
Blanc Cassis		8.50
Gespritzter Weisswein		8.50
Negroni		14.50
Aperol Spritz / Sarti Rosa Spritz / Campari Spritz	11	14.00
Hugo		14.00
Martini bianco/rosso/dry	4	15 6.80
Campari	4	23 6.80
Cynar	4	16,5 6.80
Pastis 51	2	45 6.50
Jägermeister, Appenzeller, Averna	4cl 35/29/29	6.00
Sandemann Fine Tawny	4	19,5 6.50
Quinta de la Rosa – Finest Port	4	19,5 11.00
Sherry Jerez Tio Pepe	4	15 6.50
Filler – O’saft, Tonic, Cola und anderes		+3.50

ALKOHOLFREI

Zeero – entalkoholisierter Weisswein (Toskana)	DL	9.60
Casa Emma, Firenze	Flasche 75 cl	62.00
Tanqueray Gin 0.0% Tonic		14.00
Fevertree Ginger Beer, 20 cl		6.20
Crodino rosso, 17,5 cl		6.00
Chinotto, 20 cl		6.50
Tomaten-/Orangen-/Ananassaft	20 cl	6.00

BIER

Bier vom Fass	20 cl	30 cl	50 cl
Gurten, Berner Bier Spezial	5.40	5.80	9.00
Zähringer Amber	25cl 6.80 /	50 cl	12.00

Flaschenbier & Alkoholfreies Bier

Schneider Weisse	50 cl	9.00
Brooklyn Special Effects IPA alkoholfrei	33 cl	5.30

KAFFEE / TEE

Kaffee, Espresso, Ristretto	5.00
Doppelter Espresso	7.90
Milchkaffee	5.80
Cappuccino	5.80
Kaffee Melange	6.50
Espresso Coretto (mit 2 cl Grappa)	7.50
Latte Macchiato	6.50
Diverse Tees	5.00

MINERALWASSER SOFT DRINKS

Rhäzünser	35/50/100 cl	5.20/6.70/9.20
Arkina (ohne Kohlensäure)	35/50/100 cl	5.20/6.70/9.20
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33 cl	5.80
Apfelschorle Ramseier	33 cl	5.50
Fever Tree	20 cl	5.50
Tonic/Bitter Lemon		
Rivella Rot/Blau	33 cl	5.50
Sinalco	30 cl	5.50
Hausgemachter Eistee	30 cl	5.90
Rhäzünser Citro (offen)	30 cl	4.50
Holunder- oder Himbeersirup	30 cl	4.50
(Kleiner Sirup für Kinder unter 10 Jahre CHF 1.50)		
Brunnenwasser	½ lt / 1 lt	2.00 /4.00
(Dienstleistung)		