

# Spezialitäten

**Médailles de veau flambés aux Morilles** Fr. 49,50

Zarte Kalbsmédaillon mit Cognac flambiert an einer herrlichen Morchelrahmsauce mit frischen Kräutern (wird in der Küche flambiert)

**Stroganoff \*chez nous\*** Fr. 41,50

In Streifen geschnittenes US-Rindsfilet an einer pikanten Paprikarahmsauce mit Essiggurken und Peperoni

**Entrecôte au poivre vert \*Madagaskar\*** Fr. 42.--

US-Entrecôte mit in Butter geröstetem grünen Madagaskarpfeffer

**Entrecôte \*Campos\*** Fr. 42.--

US-Entrecôte an einer feurigen Pfefferrahmsauce

**Entrecôte \*Bordelaise\*** Fr. 42.--

US-Entrecôte an einer kräftigen Rotweinsauce mit Rindsmark (CH)

**Entrecôte double \*Maison\*** (für 2 Personen) Fr. 88.--

Doppeltes US-Entrecôte mit einer feinen Morchelrahmsauce

**Geisha Topf** Fr. 40.--

Geschnetztes Kalbfleisch an einer Curryrahmsauce mit einer Garniture aus vielen orientalischen Gewürzen und Delikatessen

**Médailon de veau à l'orientale** Fr. 45.--

Mit exotischen Früchten garnierte Kalbsmédaillon an einer Curryrahmsauce, dazu eine Garniture mit orientalischen Gewürzen und Delikatessen

**Lammcarré "Provençale"** Teller Fr. 46,50

Im Ofen gebraten, mit Rösti und Gemüse

**Zutaten** Reis, Nudeln, Pommes frites Fr. 5,50

Rösti, Wildreis Fr. 6,50

Gemüsebouquet ( fünf verschiedene Gemüse) Fr. 9,50

**Salate** Saisonsalat Fr. 7,50

Gemischter Salat Fr. 9,50

Inkl. 8. % MWST