



philippe bamas

## Kalte Gerichte



### LE BOUQUET 14.00

Grüner Blattsalat garniert, Vinaigrette mit Olivenöl  
Masturzo PGI Sizilia & Aceto di vino e mosto

### LA MÂCHE 19.50

Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croûtons, Dijon-Senf vinaigrette



### LE POIREAU 22.00

Gedämpfter Lauch, Ravigote-Vinaigrette, kleine Kartoffeln

### LE FOIE GRAS 32.00

Hausgemachte Entenleberterrinen (F),  
Quittenkompott, Butterbrioche-Toast

### LE TARTARE CLASSIC 28.00

Klassisches Rindstatar (CH) 120g. Kräutersalat, Butterbrioche

### LA PLANCHE APÉRO 32.00

Parmaschinken Gallina Mario spa (I),  
Mortadella «Favola Palmieri» (I) marinierte Oliven,  
Parmigiano Reggiano, Humus mit Piment d'Espelette und Sesam

## Austern



### LA KRYSTALE 28.00

4 Austern Krystale N°2 Mont Saint-Michel (F)  
Sandwich mit Piment d'Espelette-Butter  
Schalottenessig



## Belegte Brioche



### LE SAUMON FUMÉ 10.50

Butterbrioche, Rauchlachs, Kräuterquark, Zwiebeln

### LE THON 9.50

Butterbrioche, Thunfischmousse, Zwiebeln

### LE HOMARD 22.00

Butterbrioche, US-Hummermedaillon, Orangen-Cocktailsauce

### LE TARTARE BRIOCHÉ 12.50

Butterbrioche, pikantes Rinds-Tatar (CH), Zwiebeln



### L'OEUF 8.50

Butterbrioche, gehacktes Ei mit Mayonnaise, Schnittlauch



Vegan



Vegi

## Tartes Flambées



### LA CLASSIQUE 18.00

Speckstreifen (D), Zwiebeln, Frischkäsecreme



### L'ORIENTALE 22.00

Kichererbsen-Humus, mediterranes Grillgemüse, Kräutersalat

### LA NORVÈGE 26.00

Hausgeräucherte Lachsstreifen, Frischkäsecreme, Kräutersalat

### LA SPÉCIALE 26.00

Steinpilz-Artischockencreme,  
Parmaschinken Gallina Mario spa (I), gratiniert mit Parmigiano  
Reggiano, Olivenöl Masturzo PGI Sizilia, Kräutersalat

## Warme Klassiker



### LE POTAGE DU JOUR 12.50

Warme Tagessuppe

### LA SOUPE DE POISSONS 22.00

Südfranzösische Fischsuppe, Safran-Kartoffeln  
gratinierte Knoblauch-Croûtons, Rouille

### LE CROQUE MONSIEUR 24.00

Schinken (I)-Käse-Toast garniert mit buntem Blattsalat

### LES MOULES MARINIÈRES 32.00

Bouchot-Miesmuscheln Marinières  
Pommes allumettes

### LES SPAGHETTI SUGO 29.00

Spaghetti mit hausgemachtem Rindsfiletsugo (AUS\*)

### LE COQ AU VIN 32.00

In Rotwein geschmorter Pouletschenkel (F), Perlwiebeln,  
Dampfkartoffeln

### LE FILET DE BOEUF 48.00

Black Angus Rindsfilet (AUS\*), Café de Paris-Sauce  
Karotten mit Zitrone geschmort, Pommes allumettes

### LA PAILLARDE 48.00

Grilliertes oder paniertes Kalbsschnitzel (CH),  
im Ofen gegartes Wurzelgemüse, Pommes allumettes

### LA SOLE 48.00

Seezungenfilet (NL) ‚Grenobloise‘, Schaum von Sauvignon blanc,  
frischer Blattspinat, Dampfkartoffeln

### Desserts und Pâtisserie-Angebot in unserer Vitrine

Pâtisserie élaborée par un



Meilleur Ouvrier de France

ALLERGENE: Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Zutaten,  
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

\* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7/ MwSt



philippe bamas

## Soft Drinks

<b>EPTINGER MINERAL MIT/OHNE KOHLENSÄURE</b>	3.3dl	<b>5.00</b>
	5dl	<b>7.00</b>
<b>RAMSEIER APFELSCHORLE</b>	3.3dl	<b>5.50</b>
<b>RAMSEIER HUUSTEE</b>	3.3dl	<b>5.50</b>
<b>COCA COLA</b>	3.3dl	<b>5.50</b>
<b>COCA COLA ZERO</b>	3.3dl	<b>5.50</b>
<b>RIVELLA BLAU</b>	3.3dl	<b>5.50</b>
<b>RIVELLA ROT</b>	3.3dl	<b>5.50</b>
<b>PEPITA CITRO</b>	3.3dl	<b>5.50</b>
<b>PEPITA GRAPEFRUIT</b>	3.3dl	<b>5.50</b>
<b>FEVER TREE TONIC</b>	2dl	<b>6.00</b>
<b>FEVER TREE SICILIAN BITTER LEMON</b>	2dl	<b>6.00</b>
<b>FEVER TREE GINGER ALE</b>	2dl	<b>6.00</b>
<b>ORANGENSAFT</b>	2dl	<b>5.50</b>

## Aperitifs

«CAROLUNE» HAUSAPÉRO 14.50  
PROSECCO «LUNA BLU» MIT KAROTTENLIKÖR HOPPER

<b>GESPRITZTER WEISSWEIN</b>		<b>10.50</b>
<b>APEROL SPRITZ</b>		<b>14.50</b>
<b>HUGO</b>		<b>14.50</b>
<b>HUGO ALKOHOLFREI</b>		<b>9.00</b>
<b>CAMPARI</b>		<b>7.00</b>
<b>CAMPARI ORANGE</b>		<b>10.00</b>
<b>CAMPARI SODA</b>		<b>10.00</b>
<b>MARTINI BIANCO</b>		<b>7.00</b>
<b>NGRONI! BY NGINIOUS! 30%</b>		<b>12.00</b>
<b>PASTIS HENRI BARDOUIN 45%</b>	4cl	<b>7.00</b>
<b>ABSINTHE LIQUEUR AU PLANTES 55%</b>	4cl	<b>9.00</b>
<b>BITTER SUZE 15%</b>	4cl	<b>7.00</b>
<b>PICON</b>	4cl	<b>7.00</b>
<b>CITADELLE GIN DE FRANCE 44%</b>	4cl	<b>10.00</b>
<b>CITADELLE GIN TONIC</b>		<b>13.00</b>
<b>FERRAND COGNAC 45%</b>	4cl	<b>12.00</b>
<b>CALVADOS CHRISTIAN DROUIN VSOP 40%</b>	4cl	<b>10.00</b>

## Bier

<b>UNSER BIER BLOND</b>	3.3dl	<b>6.50</b>
<b>UNSER BIER WEIZEN</b>	5dl	<b>7.50</b>
<b>UNSER BIER AMBER</b>	3.3dl	<b>6.50</b>
<b>PICON BIÈRE (UNSER BIER BLOND)</b>		<b>8.50</b>
<b>LEERMOND</b>	3.3dl	<b>5.50</b>

## Schaumweine

	1dl	7.5dl
<b>«LUNA BLU» PROSECCO VALDOBBIADENE D.O.C.</b>	<b>9.00</b>	<b>58.00</b>
Sarah dei Tos, Glera, Conegliano Valdobbiadene D.O.C. Bioapplikation 2017, Italien		
<b>GOSSTET BRUT EXCELLENCE</b>	<b>16.00</b>	<b>104.00</b>
Champagne Gosset, Frankreich Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier		
<b>GOSSTET GRAND ROSÉ</b>	<b>18.50</b>	<b>120.00</b>
Champagne Gosset, Frankreich, Chardonnay, Pinot Noir, Vin rouge de Bouzy et d'Ambonay		

**Jugendschutz:** Kein Verkauf von Wein, Bier, Apfelwein an unter 16-Jährige.  
Kein Verkauf von Spirituosen, Aperitifs, Alcopops an unter 18-Jährige.

## Weissweine

	1dl	7.5dl
<b>SAUVIGNON BLANC IL RESIANO</b>	<b>9.50</b>	<b>58.00</b>
Dario Ermacora, Sauvignon Blanc Friuli Colli Orientali, Italien, 2019		
<b>NEUCHÂTEL</b>	<b>7.50</b>	<b>48.00</b>
Domaine Angelrath, Chasselas Neuchâtel AOC, Schweiz, 2019		
<b>SANCERRE LES CALCAIRES</b>	<b>10.50</b>	<b>66.00</b>
Lucien Crochet MO, Sauvignon Blanc Sancerre AOC, Frankreich, 2016		
<b>POUILLY-FUISSÉ AC VIEILLES VIGNES</b>	<b>11.50</b>	<b>70.00</b>
Domaine de la Chapelle, Chardonnay Burgund, Frankreich, 2019		

## Roséwein

<b>OEIL DE PERDRIX</b>	<b>8.00</b>	<b>50.00</b>
Domaine Angelrath, Pinot Noir Neuchâtel AOC, Schweiz, 2019/2020		

## Rotweine

<b>RIOJA FAUN PAUK</b>	<b>9.50</b>	<b>58.00</b>
Crianza, Tempranillo/Granacha Rioja, Spanien, 2016		
<b>LARMES DE PINOT</b>	<b>10.50</b>	<b>66.00</b>
Domaine Angelrath, Pinot Noir Neuchâtel AOC, Schweiz, 2017		
<b>LARMES DE CABERNET JURA</b>	<b>12.50</b>	<b>76.00</b>
Domaine Angelrath, Cabernet Jura Vins de Pays Suisse, Schweiz, 2017 sans sulfites ajoutés, PIWI Gold 2020		
<b>SILVER FIFTY CASK</b>	<b>16.50</b>	
Cab. Franc/Cab. Sauvignon/ Sangiovese/ Mourvèdre/Syrah, Santa Barbara County, USA, 2001		

Mitnahme-Rabatt auf alle Weinflaschen.

## Kaffee

<b>KAFFEE CRÈME</b>	<b>5.00</b>
<b>ESPRESSO</b>	<b>5.00</b>
<b>DOPPIO</b>	<b>6.50</b>
<b>MILCHKAFFEE</b>	<b>5.50</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>5.50</b>
<b>NOISETTE</b>	<b>5.00</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>	<b>6.50</b>

**LE CHOCOLAT CHAUD 6.50**  
«VALRHONA ILLANKA 63% PUR PÉROU»

## Tee

<b>BIO-THÉ SÉLECTION GLOBUS</b>	<b>5.50</b>
SAVEUR EARL GREY	
PUR NOIR ASSAM	
PUR VERT SENCHA - GRÜNTEE	
JARDIN MENTHE MAROCAINE - MAROKKANISCHE MINZE	
JARDIN VERVEINE - EISENKRAUT	
INGWER-ZITRONENGRAS	