

Rendez-vous culinaire

Carpaccio de Saint-Jacques à l'orange sanguine

Carpaccio von Jakobsmuschel mit Grapefruits
und Zitronengras-Vinaigrette

Tom Kha Gai

Asiatische pikante Kokosmilchsuppe mit
Black-Tiger-Crevetten, Poulet, Pilzen und Sprossen

Filets de perche meunière aux morilles

Eglifilets aus Raron gebraten
mit Morchelrahmsauce
und weissem Spargel

Filet d'agneau grillé sur risotto à l'ail d'ours

Rosa gebratenes Lammfilet
auf sämigem Bärlauchrisotto und Tomatenöl

Surf & Turf de bœuf et langoustine

Rindsfilet und Languste vom Grill
auf knuspriger Rösti mit grünem Spargel und Orangensauce

Plateau de fromages

Einheimische und französische Käseauswahl vom Wagen

Rhubarbe et Babeurre

Rhabarber mit Buttermilch-Mousse, weisse Schoggi und Ginger Crumble

7-Gang-Menu	160.00
6-Gang-Menu	150.00
5-Gang-Menu	140.00
4-Gang-Menu	130.00

Nos hors-d'œuvres froids

Terrine de foie gras de canard et deux types de mangue 29.50
Entenleber-Terrine mit Mango Chutney und Mango Butter
dazu ofenfrischer Brioche

Notre soupe

Bisque de homard 21.00
Hummersuppe mit Black-Tiger-Crevetten
mit Cognac verfeinert

Nos hors-d'œuvres chauds

Foie de canard poêlé 34.00
Gebratene Entenleber auf einer karamellisierten Apfelscheibe
mit Balsamico und Himbeerjus

Nos plats principaux

Filet de bœuf « Rossini » 140 g 78.00
Rindsfilet
mit gebratener Entenleber und Trüffeljus,
sämigem Weissweinrisotto und Gemüse

ohne Entenleber 160 g 70.00

Entrecôte de bœuf grillée « Café de Paris » 180 g 56.00
Grilliertes Entrecôte vom Swiss Prime Beef 250 g 66.00
à la Café de Paris
Pommes Allumettes* und Gemüsebouquet

Filets de perche meunière aux morilles 68.00
Eglifilets aus Raron gebraten
mit Morchelrahmsauce
weisssem Spargel und Bratkartoffeln aus neuer Ernte

Choix des menus

Kreieren Sie ihr eigenes Menü

Nur Hauptgang	48.00
Vorspeise und Hauptgang	64.00
Vorspeise, Suppe, Hauptgang	78.00
Vorspeise, Hauptgang, Dessert/Käse	78.00
Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert / Käse	90.00

Preise in Schweizer Franken / pro Person

Sélection d'entrées

Truite confite au chorizo	28.50
In Nussbutter confierte Forelle mit Chorizo Crunch, Zitronenmayo , Kräutersalat und Zitronen-Vinaigrette	
Tempura d'asperges	22.50
Frittierter Spargel im knusprigen Tempuramantel gebacken mit Kräuterdip	
Tartare de Bœuf	28.50
Rindstatar klassischer Garnitur, Toast und Butter	
Potage à l'ail sauvage	18.50
Geschäumte Bärlauchsuppe mit Burrata-Creme und Dörrtomaten	

Sélection de plats principaux

Côtelette d'agneau grillée

Lammchops vom Grill mit grünem Spargel, schwarzem Knoblauch, Piemontesischen Haselnüssen dazu Bratkartoffeln

Cordon-rouge

Paniertes und gerolltes Schnitzel vom Schweinssteak mit Rohschinken und Bergkäse gefüllt, dazu Pommes Allumettes *und Gemüse

Filet de bœuf «Stroganoff»

Rosa gebratene Rindsfiletwürfel an einer rässigen Paprikarahmsauce mit Trockenreis

Côte couverte de veau grillée

Kalbs-Hohrückensteak vom Grill, Fregola-Sarda-Risotto und Gemüse

Filet maigre de corse

Korsischer Adlerfisch gebraten mit einer Zitronen-Beurre blanc dazu Reis und Gemüsebouquet

Asperges aux morilles

Spargel an einer Morchelrahmsauce **oder** Bärlauch-Hollandaise dazu Kartoffeln aus neuer Ernte

Sélection de desserts

Crème brûlée

Gebrannte Crème nach Art der Crème Catalane (lauwarm)

16.00

Beignets aux pommes et vanille

Gebackene Apfelküchlein mit Vanilleglace

16.00

Chariot de fromages

Reiche Auswahl von einheimischem und französischem Hart- und Weichkäse vom Wagen (4 Stück) Aufpreis pro zusätzlichem Stück CHF 5.00

Auszeichnung „Fait Maison“ Ein Zeichen echter Handwerkskunst



Unser Restaurant trägt mit Stolz das Gütesiegel „**Fait Maison**“.
Dieses Label steht für Vertrauen, Qualität und Transparenz in der Gastronomie – ein Versprechen an unsere Gäste.
Ein Gericht darf nur dann als „hausgemacht“ gelten, wenn es vollständig vor Ort aus frischen Rohstoffen oder traditionellen Zutaten, wie sie klassischerweise in der Küche verwendet werden, zubereitet wird.

Wofür das Label steht:

Für transparente und nachvollziehbare Zubereitungsmethoden in unserer Küche
Für das handwerkliche Können unseres Küchen- und Serviceteams
Für die Rückverfolgbarkeit und Authentizität der eingesetzten Rohstoffe und traditionellen Zutaten

Unser Versprechen an Sie:

Wir verpflichten uns freiwillig zu größtmöglicher Offenheit bei der Herkunft unserer Zutaten und der Art ihrer Verarbeitung. Die Einhaltung dieser Standards wird regelmäßig und unangekündigt von unabhängigen Stellen überprüft.
Florian Fankhauser und sein Team setzen ihr Fachwissen und ihre Leidenschaft ein, um hochwertige Produkte – frisch, getrocknet oder tiefgekühlt – mit Sorgfalt zuzubereiten. Dabei bevorzugen wir, wann immer möglich, Zutaten aus lokaler, regionaler oder nationaler Herkunft.

In unserer Speisekarte kennzeichnen wir alle Gerichte oder Beilagen mit einem Stern (*), die aus logistischen, infrastrukturellen oder wirtschaftlichen Gründen nicht direkt vor Ort hergestellt werden können.

Deklaration

Brot

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz.
Hergestellt durch die Bäckerei Moos, Kanton Luzern

HERKUNFTSLÄNDER

Rindfleisch

Schweiz, Irland

Geflügel

Frankreich und Schweiz

Kalb- und Schweinefleisch

Schweiz, Italien

Lamm

Neuseeland, Australien

Süßwasserfische

Schweiz, sofern nicht anders deklariert

Salzwasserfische, Meeresfrüchte

Black Tiger, Vietnam, Wildzucht (Mangoven) MFECs

Maigre de corse, Frankreich, Wildzucht Label rouge zertifiziert

ALLERGENINFORMATION

Sollten Sie unter einer Allergie oder Lebensmittelintoleranz leiden, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Hartschalenobst, Nüsse, Sellerie, Senf

Servicezeiten: 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr & 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr
(letzte Bestellung 21.00 Uhr)

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusiv 8.1% MwSt.

Der Eurobetrag ist auf der Rechnung ausgewiesen.
