



Menu de la Gare

Salade de céleri accompagnée du jambon de cerf et son chutney d'courge-dattes et des noix caramélisé
Selleriesalat mit Hirschschinken, mit Kürbis-Dattel-Chutney und karamellisierten Baumnüssen

Soupe fait maison aux pois de chiches et poireau
Hausgemachtes Kichererbsen-Lauchsuppchen

Filet de perche meunière, sauce au pastis et safran, pommes allumettes et sa garniture de légumes
Eglifilet gebraten an Pastis-Safransauce mit Pommes Allumettes und Gemüse garnitur

Sabayon (contient l'alcool)
Sabayone (alkoholhaltig)

Entrées / Vorspeisen

Salade de saison <i>Blattsalate</i>	8.50
Salade mêlée (Peut contenir du céleri) <i>Gemischter Salat</i> (Kann Sellerie enthalten)	9.50
Soupe fait maison aux poids de chiches et poireau <i>Hausgemachtes Kichererbsen-Lauchsüppchen</i>	9.50
Tartare d'aubergines fait maison, toasts et beurre <i>Hausgemachtes Auberginen-Tartar mit Toast und Butter</i>	14.50
Les 6 Escargots gratinés au café de Paris maison <i>6 Schnecken mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken</i>	14.50
Les faux Escargots (Dès de filet de bœuf) gratinés au café de Paris maison <i>Falsche Schnecken (Rindsfiletspitzen) mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken</i>	14.50
Salade de céleri accompagne du jambon de cerf et son chutney d'courge-dattes et des noix caramélisé <i>Selleriesalat mit Hirschschinken, mit Kürbis-Dattel-Chutney und karamellisierten Baumnüssen</i>	19.50
Tatare de bœuf fait maison, toasts et beurre <i>Hausgemachtes Rindstatar, Toast und Butter</i>	21.50

Nos Plats | Hauptgänge

Viandes | Fleisch

Emincé de foie de veau aux herbes et roestis **38.50**
Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern und Butterrösti

Tatare de bœuf fait maison, toasts **ou** pommes allumettes (accompagnements suppl. CHF 4.50) **(200gr) 33.50** **(300gr) 42.50**
*Hausgemachtes Rindstartar, Toast **oder** Pommes Allumettes (beide Beilagen plus CHF 4.50)*

Stroganov du Filet de Bœuf avec riz **Bœuf 42.50**
Stroganoff vom Rindsfilet mit Butterreis **Rind**

*Steak de porc **(190gr) 30.50** **(250gr) 36.50**
Schweinesteak

*Entrecôte parisienne de Bœuf **(190gr) 38.50** **(250gr) 45.50**
Rindshohrückensteak

*Filet de Bœuf **(190gr) 48.00** **(250gr) 54.50**
Rindsfilet

*** Les accompagnements à choix ; Pommes Allumettes, Riz ou Nouilles. Toutes nos Sauces et Beurres sont fait maison : Béarnaise, beurre aux herbes, beurre aux chili et garniture de Légumes. Accompagnement Rösti + 4.50**

***Beilage zur Auswahl Pommes Allumettes, Reis oder Nudeln. Unsere Saucen und Butter sind alle hausgemachte: Béarnaise, Kräuterbutter, Chilibutter und Gemüse garnitur. Rösti als Beilage+ 4.50**

Sans Viandes | ohne Fleisch

Tartare d'aubergines fait maison, toasts et beurre **21.50**
Hausgemachtes Auberginen-Tartar mit Toast und Butter

Belle jardinière de légumes avec pommes allumettes **23.50**
Gemüseteller mit Pommes Allumettes

Poissons | Fisch

Filets de perche frits, sauce tartare avec des pommes allumettes **36.50**
Eglifilet frittiert, Tartaresauce mit Pommes Allumettes petite portion / *kleine Portion* **28.50**

Filets de perche meunière (*nature*) avec des pommes allumettes **36.50**
- avec Câpres (+1.00) petite portion / *kleine Portion* **28.50**
- avec Amandes (+ 1.00)
- sauce au pastis et safran (+2.00)
- sauce au tartare (+2.00)

Eglifilet gebraten mit Pommes Allumettes

- *mit Kapern (+1.00)*
- *mit Mandeln (+1.00)*
- *an Pastis-Safransauce (+2.00)*
- *mit Tartarsauce (+2.00)*

Nous n'acceptons pas les cartes de crédit. Par contre, nous prenons vos cartes de CH-débit Postcard ou Maestrocarte Maestro.

Wir akzeptieren keine Kreditkarten, gerne dürfen Sie mit Ihrer CH-Debitkarten Postcard oder Maestrocarte bezahlen.

Chers clients, nos plats sont frais préparé pour vous, il peut donc arriver que nous manquions d'un plat. Nous demandons votre compression.

Werte Gäste, unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet, daher kann es passieren, dass uns eventuell mal ein Gericht ausgehen könnte. Wir bitten Sie um Verständnis.

Origine de la viande, du gibier et du poisson: Poulet Suisse / jambon Suisse / salami d'Italie / poissons la Suisse et l'estonie / porc Suisse / bœuf Suisse et l'Uruguay / cheval de UE/ Crevettes Vietnam / Moules de France / La Chasse de l'Oberland bernois et de UE.

Herkunft des Fleisches, Wild, und Fisch: Poulet Schweiz / Schinken Schweiz / Salami Italien / Fisch Schweiz oder Russland / Schweinefleisch Schweiz / Rindfleisch Schweiz oder Uruguay / Pferdefleisch EU / Black Tiger Vietnam / Muscheln Frankreich / Wild aus heimischer Jagd(Berner Oberland), und aus dem benachbarten Österreich oder der EU.

Nos prix sont incl. la TVA et en CHF.

Unsere Preise sind in Schweizerfranken und Mehrwertsteuer inklusive