



## *Menu de la Gare*

Salade de céleri accompagnée de jambon de cerf, et son chutney courge-dattes et noix caramélisées  
*Selleriesalat mit Hirschschinken, mit Kürbis-Dattel-Chutney und karamellisierten Baumnüssen*

\*\*\*

Soupe du buffet aux pois chiches et poireaux  
*Hausgemachtes Kichererbsen-Lauchsüppchen*

\*\*\*

Filets 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>	<b>8.50</b>
Salade mêlée (Peut contenir du céleri) <i>Gemischter Salat</i> (Kann Sellerie enthalten)	<b>9.50</b>
Soupe du buffet aux pois chiches et poireaux <i>Hausgemachtes Kichererbsen-Lauchsüppchen</i>	<b>9.50</b>
Tartare d'aubergines fait maison, toasts et beurre <i>Hausgemachtes Auberginen-Tartar mit Toast und Butter</i>	<b>14.50</b>
Les 6 escargots gratinés au café de Paris de la gare <i>6 Schnecken mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken</i>	<b>14.50</b>
Les faux escargots ( <b>dés de filet de bœuf</b> ) gratinés au café de Paris de la gare <i>Falsche Schnecken (Rindsfiletspitzen) mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken</i>	<b>14.50</b>
Salade de céleri accompagnée de jambon de cerf, et son chutney de courge-dattes et noix caramélisées <i>Selleriesalat mit Hirschschinken, mit Kürbis-Dattel-Chutney und karamellisierten Baumnüssen</i>	<b>19.50</b>
Tartare de bœuf de la gare, toasts et beurre <i>Hausgemachtes Rindstatar, Toast und Butter</i>	<b>21.50</b>

# Nos Plats | Hauptgänge

## Viandes | Fleisch

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

Tratare de bœuf de la gare, toasts **ou** pommes allumettes (accompagnement suppl. 4.50) **(200gr) 33.50 (300gr) 42.50**  
*Hausgemachtes Rindstartar, Toast **oder** Pommes Allumettes (beide Beilagen plus 4.50)*

Stroganov de 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*

**\* Accompagnements à choix ; Pommes allumettes, riz ou nouilles. Toutes nos sauces et beurres sont fait maison : Béarnaise, beurre aux herbes, beurre au 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-Tatar 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 pommes allumettes **36.50**  
*Eglifilet fritiert, Tartaresauce mit Pommes Allumettes* petite portion / *kleine Portion* **28.50**

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

*Eglifilet gebraten mit Pommes Allumettes*

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

Chers clients, nos plats sont fraîchement préparés pour vous. Il peut donc arriver que nous manquions d'un aliment. Nous comptons sur votre compréhension.

*Werte Gäste, unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet, daher kann es passieren, dass uns mal eine Zutat ausgehen kann. Wir bitten Sie daher um Verständnis.*

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

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

**Nous n'acceptons pas les cartes de crédit. Par contre, vous pouvez régler avec carte CH débit :  
Postcard ou Maestrocarte Maestro.**

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

Nos prix sont incl. la TVA et en CHF.

*Unsere Preise sind in Schweizerfranken und Mehrwertsteuer inklusive*