Belle Époque

ENTRÉES ET SOUPES – VORSPEISEN UND SUPPEN – STARTERS AND SOUPS

Salade verte ou mêlée, sauce à salade au choix 12.-
Grüner oder gemischter Salat, Dressing Ihrer Wahl
Green or mixed salad, dressing of your choice

Cocktail de crevettes, ananas, sauce cocktail 24.—
Krevettencocktail, Ananas, Cocktailsauce
Shrimp cocktail, pineapple, cocktail sauce

Tartare de bœuf, toast, pommes allumettes 120g 28.— 180g 41.—
Rindstartar, Toast, Streichholzkartoffeln
Beef tartar, toast, thin-cut french fries

Soupe de poisson Belle-Époque 21.—
Belle-Époque-Fischsuppe
Belle Époque fish soup

Escargots façon Bourguignonne, pain à l'ail et aux herbes 34.—
Burgunder Schnecken, Knoblauch-Kräuterbrot
« Escargots a la Bourguignonne », garlic herb bread
Pièces / Stückzahl/ *Pieces:* 6 18.— 12 34.—

DESSERTS

Dame Blanche 15.—
Glace vanille, sauce au chocolat chaud
Vanilleeis, warme Schokoladensauce
Vanilla ice cream, warm chocolate sauce

Tarte Tatin avec glace à la cannelle 16.—
Karamellisierter Apfelkuchen mit Zimteis
Caramelized apple pie with cinnamon ice cream

Tartelette au citron meringuée 15.—
Zitronen-Merengue-Törtchen
Lemon merengue tartlet

Sélection de fromages 20.—
abricots secs, noix et confiture maison
Käseauswahl,
getrocknete Aprikosen, Nüsse und hausgemachte Marmelade
Cheese selection,
dried apricots, Nuts and homemade jam

PLATS PRINCIPAUX - HAUPTGÄNGE – MAIN COURSE

Crêpe 32.—
farcie aux champignons ou à la ricotta & épinards
gefüllt mit Champignons oder Ricotta & Spinat
filled with champignons or ricotta & spinach

Moules « Belle Époque »

MARINIÈRES 32.—
Vin Blanc, herbes, ail
Weisswein, Kräuter, Knoblauch
White wine, herbs, garlic

PROVENÇALES 32.—
Tomates, herbes, ail
Tomaten, Kräuter, Knoblauch
Tomatoes, herbs, garlic

Toutes nos moules sont servies avec des pommes frites
Alle unsere Miesmuschelgerichte werden mit Pommes Frites serviert
All our mussel dishes are served with french fries.

Entrecôte « Café de Paris » 200g * 54.—
Zwischenrippenstück "Café de Paris" 200g *
*Entrecôte « Cafe de paris »200g **

Magret de canard, miel, orange * 49.—
Entenbrust, Honig und Orange*
*Duck breast, honey and orange **

Sole meunière * 65.—
Seezunge Müllerin Art *
*Trout meunière **

Crevettes Black Tiger à la crème d'ail* 48.—
Black Tiger Krevetten an Knoblauchcreme*
*Black Tiger Shrimps with Garlic Cream**

*** Garniture au choix : pommes allumettes, gratin de pomme de terres, pommes de terre au romarin, riz, légumes du jour**
* Beilagen nach Wahl: «Pommes allumettes», Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Reis, Tagesgemüse
** Side dishes of your choice: Thin-cut french fries, potato gratin, rosemary potatoes, rice, vegetables of the day*

vegetarische Gerichte - vegetarian dishes - *les plats végétariens*

Preise in Schweizer Franken, Bedienung und MWST inbegriffen. Sofern nichts anderes deklariert, verwenden wir Schweizer Fleisch und Fisch, Krabben stammen aus dem Pazifik.
Gern gibt Ihnen unser Servicepersonal Auskunft über die Inhaltsstoffe und Zubereitung. Bitte weisen Sie uns auf Allergien hin.
Our prices are in Swiss Francs, service and VAT included. Unless we do not declare anything else, we use Swiss meat and fish, crabs and tuna are from Pacific.
Our staff is at your completely disposal for any information about ingredients and preparations used in the menu. We kindly ask you to advise any allergies.
Les prix s'entendent en francs suisses, service et TVA compris. Si nous ne déclarons pas une autre chose, nous utilisons de la viande et poisson Suisse, Thon et crevettes proviennent du Pacifique.
Le personnel de service est à votre disposition pour vous renseigner sur les ingrédients et le mode de préparation des différents plats. Veuillez nous signaler toute allergie