

Les viandes - Die Fleischgerichte

<i>Cordon-bleu „Rebstock“</i>		45.-
<i>Kalbs Cordon-bleu 300gr. mit Gemüsebouquet und Pommes frites</i>		
<i>Steak de veau „aux morilles“</i>		49.-
<i>Kalbsteak 170gr. zu Morchelrahmsauce mit Gemüsebouquet und Butternüdeli</i>		
<i>Rib-eye steak „Café de Paris“</i>		47.-
<i>Saftig marmoriertes Hohrückensteak 250gr. mit Kräuterbutter serviert mit Gemüsebouquet und Croquettes</i>		
<i>Emincé de veau „zurichoise“</i>		41.-
<i>Kalbsgeschnetzeltes 180gr. zu Pilzrahmsauce mit Rösti</i>		
<i>Filet de boeuf „aux trois poivres“</i>		47.-
<i>Rindsfiletsteak 170gr. zu Pfeffersauce mit Gemüsebouquet und Croquettes</i>		
<i>Riz Casimir</i>		41.-
<i>Kalbsgeschnetzeltes 180gr. zu Currysauce serviert im Reisring, garniert mit Früchten</i>		
<i>Pointes de filet de boeuf „Stroganoff“</i>		43.-
<i>Rindsfiletspitzen 180gr. zu Paprikarahmsauce mit Peperonistreifen und Champignons serviert mit Reis</i>		
<i>Filets d'agneau „à la provençale“</i>		43.-
<i>Mehrere kleine Lammfilets 200gr. zu Sauce Provençale mit Gemüsebouquet Rahmnudelgratin mit Parmesan</i>		
<i>Filet de boeuf aux morilles</i>		49.-
<i>Rindsfiletsteak 170gr. zu Morchelrahmsauce mit Gemüsebouquet und Butternüdeli</i>		
<i>Emincé de foie de veau au beurre</i>		41.-
<i>Geschnetzelte Kalbsleber 200gr. in Butter gebraten mit Rösti</i>		
<i>Emincé de foie de veau au madère</i>		43.-
<i>Geschnetzelte Kalbsleber 200gr. an Madère-Sauce mit Rösti</i>		
<i>Tartare de filet de boeuf</i>	200gr.	41.-
<i>Tartar mit Rindfleisch von Hand geschnitten, serviert mit Toast, Butter und gehackten Zwiebeln</i>	150gr.	26.-

Alle unsere Fleischprodukte stammen aus:

<i>Rindfilet; Argentinien</i>	<i>Kalbfleisch, Rindsfleisch, Schweinefleisch; Schweiz</i>
<i>Lammfilet; Neuseeland</i>	<i>Riesencrevetten; Vietnam</i>
<i>RiB-Eye; USA</i>	<i>Eglifilet; Schweiz</i>
	<i>Poulet; Schweiz/Frankreich</i>

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.