



Herzlich willkommen!

Menus

3 Gänge zur Wahl (Kleine Portionen)	CHF 90.00
4 Gänge zur Wahl (Kleine Portionen)	CHF 100.00
5 Gänge zur Wahl (Kleine Portionen)	CHF 120.00

Sie können Ihr Menu selbst nach Lust und Laune zusammenstellen

Le Grand Menu

7-gängiges Überraschungsmenü «Lassen Sie sich verwöhnen» 140.00

Menu surprise 7 plats «Laissez-vous choyer» | Couvert sans boisson

7-course surprise menu "Let us spoil you" | Without Drinks

Mit den dazu passenden Weinen, Mineralwasser, Kaffee und Digestif 200.00

Avec les vins assortis, eau minérale, café et digestif

With the matching wines, mineral water, coffee and digestif

UNITED AGAINST WASTE

GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

Tagtäglich werfen wir viele Lebensmittel weg. Wir halten deshalb unsere Portionen eher klein und möchten unseren Teil dazu beitragen, etwas gegen die Verschwendung zu unternehmen.

Wir freuen uns jedoch, wenn es Ihnen schmeckt und Sie noch etwas mögen.

Gerne servieren wir Ihnen ein Supplement.

Chaque jour, beaucoup d'aliments finissent à la poubelle. C'est pourquoi nous servons des portions plutôt petites, afin de contribuer à la lutte contre le gaspillage.

Si nos plats vous plaisent et que vous en désirez encore, nous en serons ravis.

Nous vous servirons volontiers un supplément.

Every day, a large amount of food ends up being wasted. For this reason, we keep our portions on the smaller side, doing our part to reduce waste.

If you enjoy your dish and would like some more, we will be happy to serve you.

We gladly offer a supplement.



Vegetarisches Menu

Tomaten mit Burratina

Tomates avec burratina

Tomatoes with burratina

...

Suppen-Duo: Virgin Mary und Nektarinen-Kaltschale mit Prosecco

Duo de soupes : Virgin Mary avec soupe froide aux nectarines et prosecco

Soup duo: Virgin Mary with chilled nectarine soup and Prosecco

...

Risotto "M" mit Pilzen, Champagner und Trüffel

Risotto "M" aux champignons, champagne et truffe

Risotto "M" with mushrooms, champagne and truffle

...

Coupe Dänemark

Coupe Dänemark

Coupe Dänemark

CHF **95.00**

Veganes Menu

Sommernüsslalat

Salade estivale de rampon

Summer lamb's lettuce salad

...

Suppen-Duo

Duo de soupes

Soup duo

...

Mediterrane Fregola Sarda

Fregola sarda méditerranéenne

Mediterranean fregola sarda

...

Sorbet-Auswahl

Choix de sorbets

Selection of sorbets

CHF **95.00**

DEKLARATION

Damit auch einige Büromitarbeiter in Bern zufrieden sind, finden Sie hier unsere Deklaration: Beim Rindfleisch verwenden wir ausschliesslich ausgesuchte, gut gelagerte Stücke aus Argentinien* und Paraguay*.

Das Kalb- und Schweinefleisch stammt aus tiergerechter Haltung aus der Schweiz, das Lammfleisch aus Neuseeland und Irland. Die Forellen stammen aus der Bio-Zucht vom Blausee, die Egli aus Schweizer Zucht.

Brot und Backwaren stammen aus der Schweiz.

*Kann mit Hormonen oder antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.



À la carte

Kalte Vorspeisen

	KLEIN	MEDIUM
Rindstatar Mit Toast, Brioche und Wachtelei <i>Tartare de bœuf avec toast, brioche et œuf de caille</i> <i>Beef tartare with toast, brioche and quail egg</i>	35.00	44.00
Sommer-Nüsslisalat mit Eierschwämmli, süss-sauer eingelegter Wassermelone, Croutons und French Dressing   <i>Salade de doucette estivale avec chanterelles, pastèque aigre-douce, croûtons et sauce French</i> <i>Summer lamb's lettuce with chanterelles, sweet-and-sour watermelon, croutons and French dressing</i>		18.00
Vitello tonnato, Kalbfleisch, Thunfischsauce und Thunfisch-Sashimi  <i>Vitello tonnato avec veau, sauce au thon et sashimi de thon</i> <i>Vitello tonnato with veal, tuna sauce and tuna sashimi</i>		28.00
Tarte Tatin von Enten-Foie gras mit karamellisierten Äpfeln <i>Tarte Tatin au foie gras de canard et pommes caramélisées</i> <i>Duck foie gras tarte Tatin with caramelized apples</i>		28.00
Avocado-Trio mit Tatar, Mousse und Rose   <i>Trio d'avocats : tartare, mousse et rose</i> <i>Avocado trio with tartare, mousse and rose</i>		18.00
Coeur de Boeuf Tomaten mit geräucherter Burrata und Balsamico-Vinaigrette  <i>Tomates cœur de bœuf avec burrata fumée et vinaigrette balsamique</i> <i>Coeur de Boeuf tomatoes with smoked burrata and balsamic vinaigrette</i>		18.00

Warme Vorspeisen

	KLEIN	MEDIUM
Renés Trüffelnüdeli  <i>Nüdeli aux truffes de René</i> <i>René's truffle noodles</i>	28.00	41.00
Risotto "M" mit Pilzen, Champagner und Trüffel   <i>Risotto "M" aux champignons, champagne et truffe</i> <i>Risotto "M" with mushrooms, champagne and truffle</i>	31.00	41.00



Suppen

Kandertaler Bouillabaisse mit Sauce Rouille 	26.50
Forellen vom Blausee, Stör aus dem Tropenhaus Frutigen und Egli aus Raron <i>Bouillabaisse de la vallée de la Kander avec sauce rouille</i> <i>Kandertal bouillabaisse with rouille sauce</i>	
Virgin Mary mit Nektarinen-Kaltschale und Prosecco   	24.00
<i>Virgin Mary avec soupe froide aux nectarines et prosecco</i> <i>Virgin Mary with chilled nectarine soup and Prosecco</i>	
Tagessuppe	9.50
<i>Soupe du jour</i> <i>Soup of the day</i>	

Hauptspeisen

Surf and Turf	KLEIN	MEDIUM
Rindsfiletmedaillon mit Hummerschwanz, Pommes Anna, Saisongemüse und Szechuan-Pfeffersauce	60.00	66.00
<i>Médaillon de filet de bœuf avec queue de homard, pommes Anna, légumes de saison et sauce au poivre de Sichuan</i>		
<i>Beef fillet medallion with lobster tail, pommes Anna, seasonal vegetables and Sichuan pepper sauce</i>		
Flambiertes Entrecôte Café de Paris 	150GR	200GR
Ganz klassisch mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse	54.00	62.00
<i>Entrecôte Café de Paris flambée, pommes frites et légumes</i>		
<i>Flambéed ribeye steak Café de Paris with herb butter, French fries and vegetables</i>		
Falsche Schnecken	KLEIN	MEDIUM
Gratiniertes Rindsfiletstück mit Kräuterbutter und Pommes Allumettes	35.00	45.00
<i>Morceaux de filet de bœuf gratinés au beurre aux herbes et pommes allumettes</i>		
<i>Gratinated beef fillet pieces with herb butter and pommes allumettes</i>		
Eglifilet mit Morchelsauce und Streichholzkartoffeln	KLEIN	MEDIUM
Filet de perche avec sauce aux morilles et pommes allumettes	46.00	52.00
<i>Perch fillet with morel sauce and shoestring potatoes</i>		
Ganze Dover-Sole mit Butterkartoffeln und Blattspinat	62.00	
<i>Sole de Douvres entière avec pommes de terre au beurre et épinards en branches</i>		
<i>Whole Dover sole with buttered potatoes and leaf spinach</i>		



Hauptspeisen

	KLASSISCH	WALLISER ART	TRÜFFEL
Cordon bleu vom Kalb	42.00	44.00	49.00
Trüffel, Walliser Art oder klassisch mit Kräuterbutter. Serviert mit Saisongemüse und einer Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Pommes Allumettes, Nudeln oder Dauphine-Kartoffeln.			
<i>Cordon bleu de veau : à la truffe, à la valaisanne ou classique au beurre aux herbes. Servi avec des légumes de saison et un accompagnement au choix : frites, pommes allumettes, nouilles ou pommes dauphine.</i>			
<i>Veal cordon bleu: with truffle, Valais-style or classic with herb butter. Served with seasonal vegetables and a side dish of your choice: French fries, pommes allumettes, noodles or dauphine potatoes.</i>			
Mediterrane Fregola Sarda  			36.00
<i>Fregola sarda méditerranéenne</i>			
<i>Mediterranean fregola sarda</i>			

Saisonale Hauptspeisen

	KLEIN	MEDIUM
Lammracks mit Kartoffelstock, Saisongemüse und Barolojus 	48.00	54.00
<i>Carré d'agneau avec purée de pommes de terre, légumes de saison et jus au Barolo</i>		
<i>Rack of lamb with mashed potatoes, seasonal vegetables and Barolo jus</i>		
Schweinsrack mit Pommery-Senfsauce, Zucchini-Gemüse und Dauphine-Kartoffeln 		54.00
<i>Carré de porc avec sauce moutarde Pommery, légumes de courgettes et pommes dauphine</i>		
<i>Rack of pork with Pommery mustard sauce, zucchini vegetables and dauphine potatoes</i>		
Zanderloin an Weissweinsauce mit Kartoffel-Spinat-Cake		48.00
<i>Filet de sandre avec sauce au vin blanc et gâteau de pommes de terre aux épinards</i>		
<i>Pike-perch loin with white wine sauce and potato-spinach cake</i>		



Desserts

Englischer Schokoladenkuchen

Gâteau au chocolat anglais

English chocolate cake

14.00

Coupe Dänemark

Coupe Dänemark

Coupe Dänemark

BABY

MEDIUM

5.50

14.00

Café glacé

Café glacé

Iced coffee

14.00

Himbeere Rivoli

Framboise Rivoli

Raspberry Rivoli

KLEIN

MEDIUM

10.00

16.00

Sommer-Cheesecake

Cheesecake d'été

Summer cheesecake

14.00

Glace & Sorbets

DEUTSCH	FRANÇAIS	ENGLISH	INFO
Karamell	Caramel	Caramel	
Zitrone	Citron	Lemon	
Aprikose	Abricot	Apricot	
Espresso	Espresso	Espresso	
Schokolade	Chocolat	Chocolate	
Haselnuss	Noisette	Hazelnut	
Himbeere	Framboise	Raspberry	
Stracciatella	Stracciatella	Stracciatella	
Pistazie	Pistache	Pistachio	
Erdbeere	Fraise	Strawberry	
Vanille	Vanille	Vanilla	
Passionsfrucht	Fruit de la passion	Passion fruit	
Kokos	Noix de coco	Coconut	
Mango	Mangue	Mango	