



MENU



"Alle unsere Speisen sind -Fait Maison- das bedeutet hausgemacht.
Wir legen großen Wert auf Qualität und arbeiten nur mit Naturprodukten.
Alle Gerichte sind frei von Konservierungsstoffen,
Farbstoffen und Geschmacksverstärkern."

"All our dishes are -Fait Maison- which means homemade.
We attach great importance to quality and work only with natural products.
All dishes are free of preservatives, colorings and flavour enhancers."

Quentin Wartel

ENTRÉES

Vorspeisen // Appetizers

CHÈVRE AU MIEL / 7,9 (V)

Ziegenkäse mit Honig, Walnüssen und Kräutern
Goat cheese with honey, walnuts and herbs

FOIE GRAS MAISON / 16,9

Entenleberpastete mit Rotwein-Schalotten-Confit
Duck liver pâté with red wine - Echalote - Confit

NOS PLATEAUX / 14 p. P.

FROMAGES, CHARCUTERIES, MIX

Verschiedene original französische Käsesorten und feine
Wurstspezialitäten ^(3, 4)
Various types of original French cheese and fine
sausage specialties ^(3, 4)



TARTARE D'AVOCAT / 12 (V)

Avocadotartar mit Schalotten, Sesamöl und Tabasco
Tartare of avocado with shallots, sesame-oil
and tabasco

TARTARE DE THON / 15

Frisches Thunfisch-Tatar mit Avocado, Schalotten,
Sesam-und Olivenöl, Limettensaft und Kräuter
Fresh Tuna filet with avocado, shallots, sesame- and olive oil,
lime juice and herbs

UN PEU DE TOUT

Ab 3 Personen, 15 p. P.

Von Allem ein bisschen
A bit of everything

SOUPE / 6,5 (V)

Jeden Tag anders, jeden Tag frisch und immer etwas Besonderes.
Fragen Sie nach unserem Tagesangebot!
Everyday fresh, everyday different and always something special.
Ask for our daily offer!



LES PLATS CHAUDS

Hauptspeisen // Main dishes

CONFIT DE CANARD / 21

Frische französische Entenkeule mit gebratenen
Äpfeln in Honig, Kartoffelpüree ^(g) und Salat ⁽ⁱ⁾
Fresh french duck leg with roasted apples in honey,
mashed potatoes ^(g) and salad ⁽ⁱ⁾

MAGRET DE CANARD / 24

Entenbrust mariniert mit roten Beeren in hausgemachter
rote Beeren Sauce, Kartoffelpüree ^(g) und Salat ⁽ⁱ⁾
Duck breast marinadet in red berries with homemade red berry sauce,
mashed potatoes ^(g) and salad ⁽ⁱ⁾

ESCALOPE DE POULET / 15,9

Hähnchenbrustfilet in Roquefort Pflaumensoße,
Kartoffelpüree ^(g) und Salat ⁽ⁱ⁾
Chicken breast fillet in Roquefort plum sauce,
mashed potatoes ^(g) and salad ⁽ⁱ⁾

FILET DE SAUMON / 21

Lachsfiletsteak in Sauerampfersoße, Kartoffelpüree ^(g) und Salat ⁽ⁱ⁾
Salmon filet steak in sorrel sauce, mashed potatoes ^(g) and salad ⁽ⁱ⁾



TARTARE DE BŒUF DU CHEF / 19,9

Argentinisches Rindfleisch à la minute geschnitten,
hausgemachte Mayonnaise, Ketchup, Kapern, Cornichons,
Schalotten und Tabasco
Argentinian beef cutted à la minute, homemade mayonnaise,
ketchup, capers, cornichons, shallots and Tabasco

RATATOUILLE / 16 (V)

Aubergine, Zucchini, Tomaten, Paprika, Zwiebeln,
frische Kräuter mit Püree und Ziegenkäse überbacken
Aubergine, zucchini, tomatoes, paprika, onions,
fresh herbs gratinated with puree and goat cheese

ENTRECÔTE MAÎTRE D'HÔTEL

220g / 24 - 300g / 30

Entrecote aus Argentinien mit Pommes und Salat ^(f)
Entrecote from Argentina with French fries and salad ^(f)

Hausgemachte Extras

Kräuter-Knoblauch-Butter 2
Roquefort-Pflaumen-Sauce 3
Rote-Beeren-Sauce 3
Pfeffer-Sauce 3
Champignon-Zwiebel-Sauce 3
Pommes Frites 4
Salat 3,5
Kartoffelpüree 3,5
Ratatouille Gemüse 4,5

Homemade Extras

herb garlic butter 2
Roquefort plum
sauce / 3
red berry sauce / 3
Pepper sauce / 3
mushroom onion cream sauce 3
french fries / 4
Salad / 3,5
mashed potatoes 3,5
ratatouille vegetables 3,5



SALADES

Salate // Salads

CHÈVRE CHAUD / 14,5 [V]

Überbackener Ziegenkäse^(g) auf Toast, Walnüssen^(h), Honig, frischen Tomaten, Oliven⁽⁶⁾, Zwiebeln und Kräutern der Provence und hausgemachte Vinaigrette

Gratinated goat cheese^(g) on toasted bread, walnuts^(h), honey, fresh tomatoes, olives⁽⁶⁾, onions and herbs de Provence with homemade vinaigrette

POULET GRILLÉ BLEU / 16

Gegrillter Hähnchenbrustfilet, Roquefort^(g), getrocknete Pflaumen^(t), Weintrauben, Walnüsse^(h), frische Tomaten, und hausgemachte Vinaigrette

Grilled chicken breast fillet, Roquefort^(g), dried plums^(t), grapes, walnuts^(h), fresh tomatoes with homemade vinaigrette

NIÇOISE / 18

Frischer Thunfisch^(d), Oliven⁽⁶⁾, Sardellenfilet^(d), grünen Bohnen, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und hausgemachte Vinaigrette

Fresh tuna^(d), olives⁽⁶⁾, anchovies^(d), green beans, tomatoes, paprika, onions with homemade vinaigrette



TARTES FLAMBÉES

Flammkuchen // French Pizza

SUCRE ET SEL / 12 [V]

Emmentaler Käse,
Roquefort^(g), Brie und Marmelade
Emmental cheese,
Roquefort^(g), brie and marmalade

RUSTIQUE / 11

Roquefort^(g), Emmentaler Käse^(g),
Speck^(1,3), getrocknete Pflaumen⁽¹⁾
Roquefort^(g), Emmental^(g), bacon^(1,3),
dried plums⁽¹⁾

CLASSIQUE / 9

Speck^(1,3) und Zwiebeln
Bacon^(1,3) and onions

CHÈVRE / 11

Ziegenkäse, Oliven⁽⁶⁾, Tomaten,
Zwiebeln, Kräuter der Provence
Goat cheese, olives⁽⁶⁾, tomatoes,
onions, herbs de Provence

VÉGÉTARIENNE / 13 [V]

Frische Tomaten, Paprika, Champignons, Karotten,
Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Oliven und Vinaigrette
Fresh Tomatoes, paprika, mushrooms, carrots, onions,
dries tomatoes, olives and vinaigrette

Lust auf mehr

Champignons 1
Speck 1,5
Salat 1,5
Tomaten 1,5
Oliven 2
Roquefort 2
Ziegenkäse 2
Paprika 1,5
Rote Zwiebel 1

Pimp my tarte

Mushrooms 1
bacon 1,5
Lettuce 1,5
Tomatoes 1,5
Olives 2
Roquefort 2
Goat cheese 2
Peppers 1,5
Red onion 1



DESSERTS

Desserts // Desserts

TARTE TATIN / 6,5

Karamellierte Apfeltarte mit Zimt und Sahne
Caramelised apple tartlet with cinnamon and cream

+ Calvados flambiert / 3

+ Kugel Vanilleeis / 2

FONDANT AU CHOCOLAT / 6,5

Dunkles Schokoladenfondant

Dark chocolate fondant

+ Kugel Vanilleeis / 2

SAINT HONORÉ / 9

Karamellierte Profiteroles gefüllt mit Grand Marine Sahne Creme,
auf Blätterteig gesetzt und mit leichter Sahnewolke bedeckt. Himmlisch!

Caramelised profiteroles filled with Grand Marnier cream,
set on puff pastry, covered with light cream cloud. Heavenly!



Zusatzstoffe

- (1) mit Konservierungsstoff
- (2) koffeinhaltig
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) geschwefelt
- (5) mit Farbstoff
- (6) geschwärzt
- (7) chininhaltig
- (8) ent, Phenylaninquelle
- (9) genetisch verändert
- (10) mit Milcheiweiß
- (11) mit Eiklar
- (12) Eiscreme
- (13) mit Säuerungsmittel
- (14) mit Süßungsmittel
- (15) mit Phosphat
- (16) mit Geschmacksverstärker
- (17) hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch
- (18) Formfleischvorderschinken

Allergene

- (a) Glutenhaltiges Getreide (u.a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
- (b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- (c) Eier und Ei-Erzeugnisse
- (d) Fisch und Fischerzeugnisse
- (e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- (f) Soja- und Sojaerzeugnisse
- (g) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- (h) Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Nüsse, Pistazien, Muskatnuss)
- (i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- (j) Senf und Senferzeugnisse
- (k) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- (l) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg pro kg oder l, als SO₂ angegeben)
- (m) Süßlupinen und Lupinenerzeugnisse
- (n) Mollusken (Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische)

