

Restaurant français

SOMMER KARTE 2011
SUMMER MENU 2011

Viel Vergnügen bei der Auswahl
Enjoy choosing your dishes

und einen guten Appetit
wünschen Ihnen
and we hope
that you enjoy your meal

Familie Hauser und Mitarbeiter
Family Hauser and staff

salate – salads

Grüner Salat CHF 7.00
Green salad

Gemischter Salat CHF 12.00
Mixed salad

Dressings: French, Italienne, Thousand Islands

Salatbuffet (nur am Abend) CHF 18.00
Salad buffet (only in the evening)

suppen – soups

Erdbeer-Lassi mit Zitronensorbet CHF 12.00
Strawberry lassi with lemon sorbet

Mandarinen-Lassi mit Koriander und Yakitori CHF 12.00
Mandarin lassi with coriander and Yakitori

Leichte Süssmais-Chilischaumsuppe CHF 11.00
Light sweet corn and chilli foam soup

Tagessuppe oder Tageskraftbrühe (auch vegetarisch) CHF 8.00
Soup of the day or consommé of the day (also vegetarian)

vorspeisen – starters

***Buffelmozzarella mit marinierten Tomaten,
kaltgepresstem Olivenöl und altem Balsamico
begleitet von Zwiebelringen im Buttermilchteig*** CHF 19.00
*Buffalo mozzarella with marinated tomato,
cold pressed olive oil and matured balsamic vinegar
served with buttermilk onion rings*

***Carpaccio vom Emmentaler Biorind
mit Grindelwalder Hobelkäse, Ruccola,
Limette und Olivenöl*** CHF 26.00
*Emmental organic beef carpaccio
with Grindelwald mountain cheese, rocket, lime and olive oil*

***Rauchfischsteller (Lachs, Pfeffermakrele & Forelle)
mit Wasabirahm und Glasnudelsalat*** CHF 18.00
*Smoked fish plate (salmon, peppered mackerel & trout)
with Wasabi cream and glass noodle salad*

Herkunft / origin

*Fisch: Schweiz, Norwegen, Estland
Fish: Switzerland, Norway, Estonia*

kleine gerichte – small dishes

***Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Tartar,
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
und kleinem Salatbukett*** CHF 26.00
*Pink roast beef with tartar sauce, roast potatoes with bacon and onion
and small salad bouquet*

***Matjesfilet auf Apfel-Gurkensalat
mit Kräutercreme, buntem Salat und Schwarzbrot*** CHF 19.00
*Herring fillet on apple-cucumber salad with herb cream,
colourful salad and black bread*

Ofenkartoffel mit Chili con carne CHF 12.50
Baked potato with Chilli con carne

Ofenkartoffel mit Lachs und Dillsauerrahm CHF 13.50
Baked potato with salmon and dill sour cream

Ofenkartoffel mit Kräuterquark CHF 11.50
Baked potato with herb quark

Herkunft / origin

*Fleisch: Schweiz, Brasilien, Uruguay
Meat: Switzerland, Brasil, Uruguay*

*Fisch: Skandinavien
Fish: Scandinavia*

wraps

Wrap "Poulet" CHF 19.00

*gefüllt mit Pouletbrustfilet, Salat, Tomaten, Gurke und Sauerrahm
filled with chicken breast fillet, salad, tomato, cucumber and sour cream*

Wrap "Thunfisch" CHF 22.00

*gefüllt mit Thunfisch, Salat, Tomaten, Mais, Ei, Zwiebeln
und Sauce Aioli
filled with tuna, salad, tomato, sweet corn, egg, onion and Aioli sauce*

Wrap "Rindsfilet" CHF 25.00

*gefüllt mit Rindsfiletstreifen, Tomaten, Gurke, Eisbergsalat,
Radieschen, Sauerrahm und Sojasauce
filled with beef fillet stripes, tomato, cucumber, iceberg lettuce, radish,
sour cream and soy sauce*

Wrap "Vegetarisch" CHF 15.00

*gefüllt mit gebratenem Gemüse, Tomaten, Champignons,
Oliven, Zwiebeln, Kürbiskernen, Frischkäse und Frühlingszwiebeln
filled with roast vegetables, tomato, mushrooms, olives, onion,
pumpkin seeds, fresh cheese and spring onions*

*Alle Wraps werden mit Kartoffelwedges serviert
All wraps are served with potato wedges*

Herkunft / origin

*Poulet: Schweiz
Chicken: Switzerland*

*Rind: Brasilien, Uruguay
Beef: Brasil, Uruguay*

*Thunfisch: Philippinen
Tuna: Philippines*

pasta – pasta

Bärlauchtriangoli mit Zitronensauce CHF 23.00
Wild garlic triangoli with lemon sauce

Bandnudeln mit Steinpilzrahm CHF 22.00
Thick noodles with field mushroom cream

Kräuter-Gnocchi mit Tomatensauce CHF 19.00
Herb gnocchi with tomato sauce

vegetarisch – vegetarian

Seiden-Tofu gebraten in Sesam mit buntem Gemüse und Tamari CHF 18.00
Silk Tofu fried in sesame with colourful vegetables and Tamari

Halloumi-Grillkäse aus Zypern auf grünem Spargel mit Orangen-Pfefferrahm CHF 17.00
Grilled Halloumi cheese from Cyprus with green asparagus and orange pepper cream

fish & fleisch – fish & meet

***Norwegisches Lachsfilet mit Meerrettichsauce,
Tagesgemüse und kleinen Kartoffeln*** CHF 38.00

*Norwegian salmon fillet with horseradish sauce, the day's vegetables
and baby potatoes*

***Asiatische Riesenkrevetten auf Karotten-Ingwer-Püree
mit Kokos-Chilisauce und Kräuterreis*** CHF 46.00

*Asian king prawns on carrot and ginger puree
with coconut-chilli sauce and herb rice*

***Rindsfilet vom Grill
auf Blumenkohl-Morchelgemüse mit Portweinjus
und Kartoffelgratin*** CHF 56.00

*Grilled beef fillet on cauliflower and morels with Port wine gravy
and potato gratin*

***Zart geschmortes Bäckchen vom Schweizer Milchkalb
mit Keniabohnen im Speckmantel, glasierten Karotten
und Rosmarin-Kartoffeln*** CHF 42.00

*Tender braised Swiss milk calf's cheeks
with runner beans wrapped in bacon, glazed carrots
and rosemary potatoes*

Herkunft / origin

*Rindsfilet: Schweiz, Brasilien, Uruguay
Beef fillet: Switzerland, Brasil, Uruguay*

tapas

Asiatischer Krevettenspiess <i>Asian prawn skewer</i>	CHF 8.00	Spanischer Serrano Schinken <i>Spanish Serrano ham</i>	CHF 6.00
Schweizer Hähnchenspiess <i>Swiss chicken skewer</i>	CHF 6.00	Schweizer Pouletflügel <i>Swiss chicken wings</i>	CHF 6.00
Geeistes Gurkensüppchen <i>Iced cucumber soup</i>	CHF 4.00	Teufelshörnchen mit Frischkäse <i>Devil's horns with fresh cheese</i>	CHF 4.00
Gefüllte Champignons <i>Stuffed mushrooms</i>	CHF 4.00	Mammut Oliven <i>Mammut olives</i>	CHF 3.00
Anti Pasti <i>Anti Pasti</i>	CHF 4.50	Grindelwalder Trockenfleisch <i>Grindelwald cured meat</i>	CHF 5.00
Fetakäse im Speckmantel <i>Feta cheese wrapped in bacon</i>	CHF 4.00	Bergkäse <i>Mountain cheese</i>	CHF 5.00
Tomaten-Mozzarella-Spiess <i>Tomato-Mozzarella skewer</i>	CHF 4.00	Sizilianische Kartoffelecken mit Knoblauchdip <i>Sicilian potatoes with garlic dip</i>	CHF 4.00
Melonenkugel <i>Melon balls</i>	CHF 2.00		

Alle Tapas werden mit frischen Brötchen serviert
All Tapas are served with fresh bread rolls

libanesische leckerbissen - lebanese specialities

Warme Vorspeisen – warm starters

Pro Stück, per piece

CHF 4.00

Mit Fladenbrot, with pita bread

Kebbe

Fleischbällchen mit Weizen und Pinienkernen

Meat balls with wheat and pine nuts

Falafel

*Ackerbohnen-Bällchen mit Zwiebeln, Koriander
und libanesischen Gewürzen*

Balls of fava beans with onion, coriander and Lebanese spices

Samborssick

Lammfleisch-Frikadellen mit Pinienkernen und Zwiebeln

Lamb meat balls with pine nuts and onion

Fatayers

Spinat-Frikadellen mit Zwiebeln, Sumachgewürz & Zitronensaft

Spinach balls with onion, sumach spices & lemon juice

Käsestangen – Cheese cigars

Kuh- und Schafskäse im Blätterteig mit Petersilie & Pfefferminze

Cow and sheep cheese in puff pastry, with parsley and mint

Herkunft / origin

Fleisch: Schweiz, Brasilien, Neuseeland

Meat: Switzerland, Brasil, New Zealand

Kalte Vorspeisen – cold starters

Mit Fladenbrot, with pita bread

Hommos

CHF 15.00

Kichererbsen-Püree mit Sesamcreme und frischem Zitronensaft

Chickpea puree with sesame cream and fresh lemon juice

Taboule

CHF 10.00

Tomaten, Petersilie, Weizen, Minze, Zwiebeln & Zitronensaft

Tomatoes, parsley, wheat, mint, onion & lemon juice

Moutabal / Baba Ghanoug

CHF 15.00

Auberginemousse, Sesamcreme, Zitronensaft & Olivenöl

Aubergine mousse, sesame cream, lemon juice & olive oil

Salade Fattouche

CHF 15.00

Römersalat, Gurken, Tomaten, Petersilie, Minze,

Brotcroutons & Zwiebel

Romaine lettuce, cucumbers, tomatoes, parsley, mint,

croutons & onion

Hauptgerichte – main dishes

Libanesische Grillplatte

CHF 45.00

Kafta, Chiche Taouck, Lammspiess mit Humus, Auberginenmousse, grillierte Tomate & Zwiebel und Fladenbrot

Lebanese Grill

Kafta, Chiche Taouck, lamb skewer with humus, aubergine mousse, grilled tomato and onion and pita bread

Chiche Taouck

CHF 36.00

Hähnchenspiess mariniert mit Zitrone, Knoblauch und Öl, serviert mit Basmatireis und Gemüse

Chicken skewer marinated with lemon, garlic and oil, served with basmati rice and vegetables

Wolfsbarsch

CHF 35.00

gebraten mit Zitronensaft, Koriander, Butter & Kümmel serviert mit Basmatireis und Fattouche-Salat

Seabass

roast with lemon juice, coriander, butter & cumin served with basmati rice and Fattouche salad

Desserts - sweets

Baklavas / Maamoul

CHF 12.00

*4 kleine libanesische Süssigkeiten, mit Trauben und Melone
4 small Lebanese sweets served with grapes and melon*

Herkunft / origin

*Fleisch: Schweiz, Brasilien, Neuseeland
Meat: Switzerland, Brasil, New Zealand*

*Wolfsbarsch: Griechenland
Seabass: Greece*



Das hausgemachte Eis
Our homemade ice creams

&

unsere hausgemachten Desserts
our home made desserts

eis – ice cream

Vanilleeis

mit frischen Erdbeeren und Rahm

CHF 9.50

Vanilla ice cream

with fresh strawberries and whipped cream

Zitronen- und Melonensorbet

CHF 9.50

Lemon and melon sorbet

*Fragen Sie nach den tagesaktuellen Eissorten.
Please ask for our daily ice cream.*

Eiskaffee Wiener Art

Vanilleeis mit kaltem Kaffee und Rahm

CHF 9.50

Iced coffee Vienna style

*Vanilla ice cream with cold coffee
and whipped cream*

Coupe Dänemark

*Vanilleeis mit Rahm, Schokoladensauce
und Eierlikör*

CHF 10.50

Coupe Denmark

*Vanilla ice cream with whipped cream
Chocolate sauce and egg liqueur*

*Alle Eisbecher / Coupes servieren wir auf Wunsch auch ohne Rahm
If you wish, we serve you all sundae/ice-coup without cream*

für ihre kinder - for your kids

Schmetterling

*Vanille- und Schokoladeneis
mit frischen Früchten*

CHF 6.50

Butterfly

Vanilla and chocolate ice cream with fresh fruits

Eis nach Wahl

2 Kugeln mit farbenfroher Garnitur

CHF 6.50

Ice cream by choice

2 scoops with colorful garnishing

dessert

Rhabarbereis

*kombiniert mit Erdbeermousse,
Mandelgebäck und Minzenpesto*

CHF 11.50

Rhubarb ice cream

*with strawberry foam, almond biscuit
and mint Pesto*

Strudel aus Pfirsich und Aprikose

*an Litschischaum, Erdbeersorbet
und Valrhona-Raspeln*

CHF 14.50

Strudel of peach and apricot

*with lichee foam, strawberry sorbet
and Valrhona crumbles*

shakes

Vanille-Milchshake

Vanilla-milkshake

CHF 8.50

Erdbeer-Milchshake

Strawberry-milkshake

CHF 8.50

Schokoladen-Milchshake

Chocolate milk shake

CHF 8.50

