

# Le repère du Lion d'Or

Restaurant, bar et crêperie

## Willkommen!

Mit Freude heißen wir Sie willkommen und tun alles, um Ihnen einen qualitativ hochwertigen Service zu bieten!

Entdecken Sie einen warmen Ort, an dem es sich gut treffen lässt, sei es mit Freunden oder der Familie.

Wir bieten traditionelle, authentische und vollständig hausgemachte Küche für einfache und kulinarische Momente.



# Menü

## Unsere Fleischtataren

Klassisches Tatar Gurken, Schalotten, Schnittlauch und Gewürze. Wahl zwischen Cognac oder Wodka	Rindfleisch ca. 180 g 32.00 CHF	Rindfleisch ca. 90 g 18.50 CHF	Hirsch ca. 150 g 38.00 CHF
Italienisches Tatar kandierte Tomaten, Parmesan, Schalotten, Basilikum, Rucola und Olivenöl	32.00 CHF	18.50 CHF	38.00 CHF
Tatar des Chefs Speck, kandierte Zwiebeln, Bier, Ahornsirup und Senf	32.00 CHF	18.50 CHF	38.00 CHF
Tatar mit asiatischen Aromen Sesam, Ingwer, Soja, Cashewnüsse	32.00 CHF	18.50 CHF	38.00 CHF

Unsere Tartares werden mit Toast und rustikalen hausgemachten Pommes frites serviert.

## Portion rustikale hausgemachte Pommes frites

Klein	4.50 CHF
Großartig	6.00 CHF



## Unser Lachstatar

Lachs (170 g), Schalotten, Zitronenschale, Limettensaft, kandierte Tomaten, Parmesan und Basilikum	32.00 CHF
(Halbe Portion)	18.50 CHF

Serviert mit Toast und rustikalen hausgemachten Pommes frites.

## Unser Fleisch

Entrecôte Café de Paris Rind ca. 200 g	41.00 CHF
Pferd ca. 200 g	43.00 CHF
Rehragout	38.00 CHF

Serviert mit saisonalem Grillgemüse  
und rustikalen hausgemachten Pommes frites oder Spätzli

## Beilagen-Salat

Kleiner grüner Salat	5.50 CHF
Gemischter Salat	7.50 CHF

Soße nach Wahl: Vinaigrette oder Sesam-Honig

Bei einer Allergie gegen bestimmte Lebensmittel informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter um Rat  
An der Liste der Gerichte können einige Änderungen vorgenommen werden

## Salat-Festival

### Hähnchen-Curry-Salat

Grüner Salat und Hähnchencurry (kalt)

19.50 CHF

### Salat mit Ziegenkäse und Honig

Grüner Salat, Ziegenkäse, Honig und eingelegte rote Zwiebeln

19.50 CHF

### Salat mit geräuchertem Lachs

Grüner Salat, Räucherlachs, Zitrone, Kartoffeln, Kirschtomaten und Zwiebeln

19.50 CHF

Sauce nach Wahl: Vinaigrette oder Honig-Sesam

## Unsere Tapas

Perfekt für einen Aperitif!!

### Goldener Löwe Sortiment

25.00 CHF

12 Stück

Guacamole, Avocado und Granatapfel

Fleischrilette

Thunfisch-Rilette

Provenzalischer Schinken

### Land und Meer

13.00 CHF

6 Stück

Thunfisch-Rilette

Fleischrilette

### Guacamole, Avocado und Granatapfel

7.50 CHF

3 Stück

### Fleischrilette

7.50 CHF

3 Stück

### Fisch-Rilette

7.50 CHF

3 Stück

### Provenzalischer Schinken

7.50 CHF

3 Stück

### Ziege

8.50 CHF

3 Stück

### Lachs

8.50 CHF

3 Zim Stück mer

## Unsere Gruyère-Fondues

nur im Café serviert

### Fondue des Patrons

CHF 23.00

Die sehr cremige Textur und der etwas würzigere Geschmack als das reine Vacherin-Fondue werden die meisten Gourmet-Geschmacksknospen erobern.

### Fondue moitié-moitié

CHF 22.00

Er besteht zu gleichen Teilen aus dem Gruyère AOP und dem Vacherin Fribourgeois AOP und zeichnet sich durch seine hohe Qualität aus. Sein schmackhafter und harmonischer Geschmack wird von einer glatten und cremigen Textur begleitet.

### Fondue-Betrügereien

CHF 27.00

Eine sehr strenge Auswahl unter den Rädern, von denen jeder die perfekte Reife erreicht hat, macht es zu einem außergewöhnlichen Fondue! Die feinen Aromen der Trüffel, die der Fonduemischung zugesetzt werden, werden Ihren Gaumen erfreuen.

### Reines Ziegenkäsefondue

CHF 28.00

Das Fondue pur chèvre wird aus Tchivra hergestellt, einem Schnittkäse aus reiner Ziegenmilch der Fromagerie Moléson

Unsere Fondues werden mit Brot serviert,  
kleine Kartoffeln auf Anfrage 3.50 CHF



## Unsere kleinen Extras

CHF 21.00

Pilz-Crisp

Gebratene Gänseleberpastete mit  
Kompott Karamell mit Brot  
serviert Gewürz

19.50 CHF

Bei einer Allergie gegen bestimmte Lebensmittel informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter um Rat  
An der Liste der Gerichte können einige Änderungen vorgenommen werden

# Unsere herzhaften Buchweizenkuchen

## Pastetchen

Käse Gruyère, vacherin	CHF 12.00
Schinken-Käse Schinken, Gruyère und karamellisierte Zwiebeln	CHF 13.00
Thunfisch Thunfisch-Kapern-Mousse	CHF 15.00
Carbonara Sahne, Gruyère, Schinken, Speck, Knoblauch, Zwiebeln und Ei	CHF 15.00
Hähnchen-Curry Hähnchen, Curry, Ananas und Tomatensauce	CHF 15.00
Steak Vigneron Käse, gegrilltes Gemüse und Winzersteak	17.50 CHF
Der Jäger Hirscheintopf und gegrilltes Gemüse	19.50 CHF
Stopfleber Foie Gras und ihr Duo aus Füllungen, Himbeer-Zwiebel-Confit und Karamell-Apple-Kompott	22.50 CHF

## Die Schweizerinnen und Schweizer

Die Gruyérienne Schinken, Gruyère, Zwiebeln und Speck und Ei	17.50 CHF
La Neuchâteloise Gegrillte Neuenburger Wurst, Lauch und Lauchfondue	17.50 CHF
Der Walliser Raclettekäse, gegrillter Speck, Kartoffeln, Gewürzgurken, kleine Zwiebeln und Mais	17.50 CHF



## Vegetarische Patties

Karamellisierte Zwiebeln Karamellisierte Zwiebeln, Tomatensauce und Gruyère-Käse	CHF 13.00
Pochiertes Ei Ei und Spinat mit Sahne	CHF 13.00
Gegrilltes Gemüse Gegrilltes Gemüse und Tomatensauce	CHF 13.00
Provenzalisch Tomaten-, Tomaten-, Basilikum- und Mozzarellasauce	14.00 CHF
Champignons Mischung aus Champignons, Cognac und Sahne	14.00 CHF
Die Honigziege Ziegenkäsemousse, Mascarpone, Honig und Walnüsse	CHF 15.00

## Pfannkuchen aus dem Meer

Die Rose Räucherlachs, Mascarpone und Dill	16.00 CHF
Garnele Garnelen, Petersilie, Knoblauch, Tomaten und aromatische Kräuter	CHF 18.00

## Zusätzliche Kuchen

Tomatensauce	2.00 CHF
Ei	2.50 CHF
Schinken	2.50 CHF
Gegrillter Speck	2.50 CHF
Gegrilltes Gemüse	3.00 CHF
Käse	3.50 CHF

Alle unsere Pfannkuchen sind geschnitten zum Teilen für den Aperitif erhältlich

Bei einer Allergie gegen bestimmte Lebensmittel informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter um Rat  
An der Liste der Gerichte können einige Änderungen vorgenommen werden

# Unsere Süßweizen-Pancakes

## Schokoladen-Pfannkuchen

Nutella Nutella	8.00 CHF
Toblerone Toblerone-Splitter	9.50 CHF
Torino mit Milch Turin-Scherben	9.50 CHF
Praline Pralinenpaste und Haselnusschips	9.50 CHF
Die Rot weiße Himbeeren und weiße Schokolade	10.50 CHF

## Gourmet-Pfannkuchen

Zucker-Zitrone	7.50 CHF
Ahornsirup	7.50 CHF
Karamell mit gesalzener Butter Selbstgemacht	8.50 CHF
Der Lotus Aufstrich des berühmten Kekses	9.50 CHF
Die Geldbuße Marzipan, geröstete Mandeln	9.50 CHF
La Patronne Bounty und Himbeeren	10.50 CHF

## Feuchtfröhliche Pfannkuchen

Absinth 1 Kugel Vanilleeis, Absinth-Likör	15.50 CHF
Der Grand-Marnier 1 Kugel Vanille und Grand-Marnier-Eis	15.50 CHF

## Neuinterpretationen

Crêpe « Tatin » Leicht karamellierte Bratkartoffeln und Streusel	13.00 CHF
Crêpe "Zitronentarte" Zitronencreme in Pulverform mit Baiser und Streuseln	13.00 CHF
Crêpe "Tarte Amandine" Pochierte Birne, Mandelcreme, serviert mit Streuseln und Karamellmandeln	13.00 CHF
Crêpe "Pistazientarte" Pistaziencreme, Streusel und Pistazieneis	13.00 CHF
Crêpe « Brownie » Hausgemachter Schoko-Haselnuss-Brownie mit Crumble, Schokoladencoulis und einer Kugel Vanilleeis	13.00 CHF

Saisonaler Crêpe  
Abhängig von der Ankunft



## Pfannkuchen mit Marmelade

Erdbeere Bonne Maman Erdbeermarmelade	8.00 CHF
Heidelbeere Bonne Maman Heidelbeermarmelade	8.00 CHF

## Fruchtige Pancakes

Apfel-Zimt Apfel-, Zimt- und Zimteis	11.50 CHF
Birne Birne, gesalzener Butterkaramell und Birneneis	11.50 CHF

## Pfannkuchen-Beilage

Schlagsahne	2.20 CHF
Obst Apfel, Birne oder Ananas	2.00 CHF
Eisportionierer	3.80 CHF
Geröstete Mandeln	2.00 CHF
Haselnuss-Chips	2.00 CHF

Fordern Sie unsere Eiskarte an

Bei einer Allergie gegen bestimmte Lebensmittel informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter am Rat  
An der Liste der Gerichte können einige Änderungen vorgenommen werden