

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

Italienisches Tatar

kandierte Tomaten, Parmesan, Schalotten,
Basilikum, Rucola und Olivenöl

32.00 CHF

18.50 CHF

Tatar des Chefs

Speck, kandierte Zwiebeln, Bier, Ahornsirup und Senf

32.00 CHF

18.50 CHF

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

Unser Lachstatar

Lachs (170 g), Schalotten, Zitronenschale,
Limettensaft, kandierte Tomaten,
Parmesan und Basilikum

32.00 CHF



Entrecôte Café de Paris

41.00 CHF

Rind ca. 200 g

Serviert mit saisonalem Grillgemüse
und rustikalen hausgemachten Pommes frites

Serviert mit Toast und rustikalen hausgemachten
(Halbe Portion) Pommes frites.

18.50 CHF

portion rustikale hausgemachte Pommes frites

Klein
Großartig

4.50 CHF
6.00 CHF

Gebratene Gänseleberpastete

Mit Kompott Karamell mit Brot serviert
Gewürz
19.50 CHF

Beilagen-Salat

Kleiner grüner Salat	6.50 CHF
Gemischter Salat	8.50 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

Unsere Tapas

Perfekt für einen Aperitif!!

Goldener Löwe Sortiment 26.00 CHF

12 Stück zur Auswahl

Mini-Sortiment 14.00 CHF

6 Stück zur Auswahl

Guacamole, Avocado und
Granatäpfel 8.50 CHF

3 Stück

Fleischrillette 8.50 CHF

3 Stück

Fisch-Rillette 8.50 CHF

3 Stück

Provenzalischer Schinken 8.50 CHF

3 Stück

Ziege 8.50 CHF

3 Stück

Lachs 8.50 CHF

3 zim Stück mer

Salat-Festival

Hähnchen-Curry-Salat 19.50 CHF

Grüner Salat und Hähnchencurry (kalt)

Salat mit Ziegenkäse und Honig 19.50 CHF

Grüner Salat, Ziegenkäse, Honig und
eingekochte rote Zwiebeln

Salat mit geräuchertem Lachs 19.50 CHF

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

Sauce nach Wahl: Vinaigrette oder Honig-Sesam

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



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 herzhaften Buchweizenkuchen

Pastetchen

Käse	CHF 13.00
Gruyère, vacherin	
Schinken-Käse	CHF 14.00
Schinken, Gruyère und karamellisierte Zwiebeln	
Thunfisch	CHF 16.00
Thunfisch-Kapern-Mousse	
Carbonara	CHF 16.00
Sahne, Gruyère, Schinken, Speck, Knoblauch, Zwiebeln und Ei	
Hähnchen-Curry	CHF 16.00
Hähnchen, Curry, Ananas und Tomatensauce	
Steak Vigneron	CHF 18.50
Käse, gegrilltes Gemüse und Winzersteak	
Gebratene Jakobsmuscheln mit Cognac	CHF 22.50
Topinambur-Püree	
Stopfleber	CHF 22.50
Foie Gras und ihr Duo aus Füllungen, Himbeer-zwiebel-Confit und Karamell-Apfel-Kompott	

Die Schweizerinnen und Schweizer

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



Vegetarische Patties

Karamellisierte Zwiebeln	CHF 14.00
Karamellisierte Zwiebeln, Tomatensauce und Gruyère-Käse	
Pochiertes Ei	CHF 14.00
Ei und Spinat mit Sahne	
Gegrilltes Gemüse	CHF 14.00
Gegrilltes Gemüse und Tomatensauce	
Provenzalisch	CHF 15.00
Tomaten-, Tomaten-, Basilikum- und Mozzarellasauce	
Champignons	CHF 15.00
Mischung aus Champignons, Cognac und Sahne	
Die Honigziege	CHF 16.00
Ziegenkäsemousse, Mascarpone, Honig und Walnüsse	

Pfannkuchen aus dem Meer

Die Rose	CHF 17.00
Räucherlachs, Mascarpone und Dill	
Garnelen	CHF 18.00
Garnelen, Petersilie, Knoblauch, Tomaten und aromatische Kräuter	

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		
Toblerone		
Toblerone-Splitter		
Torino mit Milch		
Turin-Scherben		
Praline		
Pralinenpaste und Haselnusschips		
Die Rot weiße		
Himbeeren und weiße Schokolade		

9.00 CHF

9.50 CHF

9.50 CHF

9.50 CHF

10.50 CHF

Gourmet-Pfannkuchen

Zucker-Zitrone

8.00 CHF

Ahornsirup

8.00 CHF

Karamell mit gesalzener

9.00 CHF

Butter

Selbstgemacht

9.50 CHF

Die Geldbuße

Marzipan, geröstete Mandeln

13.00 CHF



Fruchtige Pancakes

Apfel-Zimt

Apfel-, Zimt- und Zimteis

Birne

Birne, gesalzenes Butterkaramell und Birneneis

11.50 CHF

11.50 CHF

Feuchtfröhliche Pfannkuchen

Absinth

1 Kugel Vanilleeis, Absinth-Likör

Der Grand-Marnier

1 Kugel Vanille und Grand-Marnier-Eis

15.50 CHF

15.50 CHF

Pfannkuchen-Beilage

Schlagsahne

2.20 CHF

Eisportionierer

3.80 CHF

Fordern Sie unsere Eiskarte an

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