

Le repère du Lion d'Or

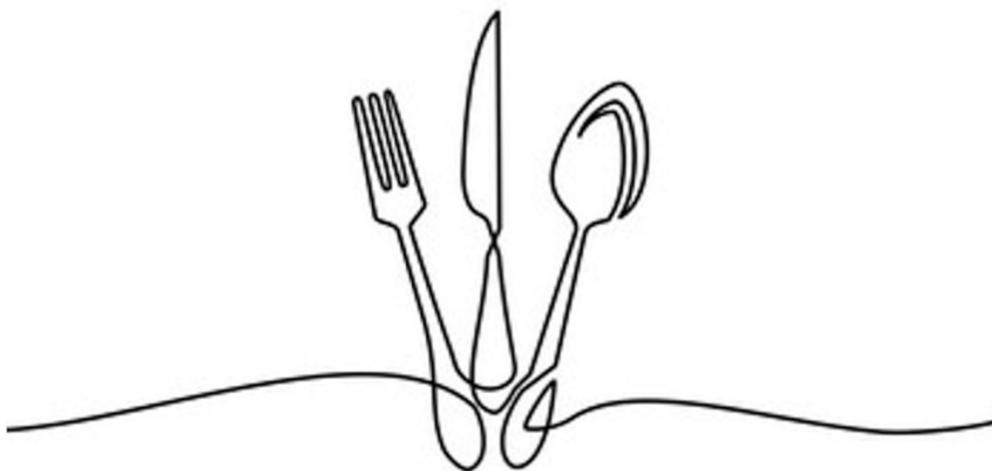
Restaurant, bar et crêperie

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

(Halbe Portion) 18.50 CHF
Serviert mit Toast und rustikalen hausgemachten
Pommes frites.



Entrecôte Café de Paris

Rind ca. 200 g
41.00 CHF
Serviert mit saisonalem Grillgemüse
und rustikalen hausgemachten Pommes frites

Portion rustikale hausgemachte Pommes frites

Klein 4.50 CHF
Großartig 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 12 Stück zur Auswahl	26.00 CHF
Mini-Sortiment 6 Stück zur Auswahl	14.00 CHF
Guacamole, Avocado und Granatäpfel 3 Stück	8.50 CHF
Fleischrilette 3 Stück	8.50 CHF
Fisch-Rilette 3 Stück	8.50 CHF
Provenzalischer Schinken 3 Stück	8.50 CHF
Ziege 3 Stück	8.50 CHF
Lachs 3 im Stück mer	8.50 CHF

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 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

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	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-Apple-Kompott	

Die Schweizerinnen und Schweizer

Die Gruyérienne	CHF 17.50
Schinken, Gruyère, Zwiebeln und Speck und Ei	
La Neuchâtelaise	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	
Garnele	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	9.00 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	8.00 CHF
Ahornsirup	8.00 CHF
Karamell mit gesalzener Butter Selbstgemacht	9.00 CHF
Die Geldbuße Marzipan, geröstete Mandeln	9.50 CHF

Fruchtige Pancakes

Apfel-Zimt Apfel-, Zimt- und Zimteis	11.50 CHF
Birne Birne, gesalzenes Butterkaramell und Birneneis	11.50 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 karamellisierte Apfel 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	13.00 CHF

Pfannkuchen mit Marmelade

Erdbeere Bonne Maman Erdbeermarmelade	8.00 CHF
Heidelbeere Bonne Maman Heidelbeermarmelade	8.00 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 am Rat
An der Liste der Gerichte können einige Änderungen vorgenommen werden