

LA
BRASSERIE

Genussmenu „Le Mirage“

ab mind. 2 Personen

Terrine de Chevreuil

Rehterrine mit Brioche

Apfel-Chutney

(24.5)

Mirage

Crème de Pâtisson

Rahmsuppe von Gartenkürbis mit Rehhamburgerli und Preiselbeeren

(18)

Mirage

Coquille de chevreuil

Rehbäggli rosa gebraten

Wildrahmsauce mit Pilzen

Spätzli

herbstliche Wildgarnitur

(49)

Mirage

Herbstliche Dessert-Symphonie „Le Mirage“

(16.5)

Mirage

CHF 95/Person

Mirage

Auf Wunsch erweitern wir Ihnen gerne das Menü:

Köstlicher Fischgang + CHF 19/Person

Saisonales Sorbet mit Blanc de blanc + CHF 10/Person

Reichhaltige Käseauswahl vom Wagen
(Preis nach Menge)

Mirage

Preise inkl. MwSt

Les hors d'œuvres

CHF

<i>Terrine de Foie gras de canard</i>	Vorspeise	29
Hausgemachte Entenleberterrinen mit saisonalem Confit, Brioche	Hauptgang	52
<i>Tatare de bœuf à la mode du chef</i>	Vorspeise	26
Rassiges Rindfleischtatar, getoastetem Hausbrot	Hauptgang	37
<i>Oeuf en cocotte</i>		16.5
Im Nöpfchen gegartes Ei vom Barmettler Ennetmoos mit Speckheu, Greyerzerkäse und Rahm		
<i>Escargots à la provençale</i>		21
Burgunder Schnecken nach provenzalischer Art (6 Stück)		
<i>Médaille de foie gras de canard sauté</i>	Vorspeise	29
Entenlebermédaille gebraten mit saisonalem Confit	Hauptgang	52
<i>Bouquet de salade</i>		13.5
Buntes marktfrisches Salatbouquet		

Les potages

<i>Mini Bouillabaisse à la marseillaise</i>		24
Französische Fischsuppe, Knusperbrötchen, Sauce Rouille		
<i>Soupe à l'oignon Les Halles</i>		15
Überbackene Zwiebelsuppe		
<i>Consommé double Célestine</i>		12.5
Doppelte Kraftbrühe, hausgemachte Flädli		
<i>Bisque de homard au cognac</i>		19
Hausgemachte Hummersuppe verfeinert mit Cognac		

Nos traditions

CHF

Hausspezialität		
<i>Entrecôte Café de Paris et pommes allumettes</i>	250 g	58
Rinds-Entrecôtefächer mit Sauce "Café de Paris"	200 g	49
Pommes allumettes	140 g	39.5
Zusätzliches Gemüseallerlei		6.5

Filet de bœuf célestine 48
Rindsfiletstreifen mit Currysauce, petit 44
frischer Ananas und rosa Pfeffer, Reis

Filet de boeuf poivrade 160 g 53
Rindsfilet Tournedos mit kräftiger Rotweinsauce 120 g 49
und grünem Pfeffer, Gemüseallerlei
Pommes allumettes
Zusätzlich mit gebratener Entenleber „Rossini“ 12

Escalope de veau Cordon bleu Le Mirage 46
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken und Brie,
Gemüseallerlei und Pommes allumettes

Crevettes géantes à l'indienne 44
Gebratene Black Tiger-Riesenkrevetten petit 40
mit pikanter Currysauce und Pastis, Trockenreis

Filet de sandre Le Mirage 44
Zanderfilet gebraten auf Champagnerkraut petit 40
mit Speckheu und Trauben, Bratkartoffeln

Bouillabaisse à la marseillaise 55
Bouillabaisse im Suppentopf serviert, mit Riesenkrevetten,
Süss- und Salzwasserfische, Muscheln und
Knusperbrötchen, Sauce Rouille

Preise inkl. MWST

Les classiques de saisons CHF

Salade doucette „Le Mirage“ Vorspeise 18.5
Nüsslisalat mit pochiertem Ei und hausgemachtem Schinken

Terrine de Chevreuil Vorspeise 24.5
Rehterrine mit Brioche, Apfel-Chutney

Crème de Pâtisson avec glace Vorspeise 15
Crèmesuppe von Gartenkürbis mit Curry Glace

Escalope de chevreuil „Tradition“ 49
Rehschnitzel vom Bäggli, feine Wildrahmsauce mit Pilzen Kl. Portion 45
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, Spätzli

Emincé de chevreuil «Chasseur» 46
Geschnetzeltes vom Reh, feine Wildrahmsauce mit Pilzen und Trauben
Spätzli

Civet de Chevreuil «Hubertus» 39.5
Rehpfeffer mit Rotkraut, Marroni, Apfel mit Preiselbeeren und Spätzli

Selle de chevreuil „Le Mistral“ ab zwei Personen pro Person 74
Rehrücken aus dem Ofen, mit allem was der Herbst zu bieten hat:
Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren,
Trauben, Wildrahmsauce mit Pilzen (wird in zwei Gängen serviert, Plattenservice)

Table végétarienne

Assiette automnale 35
Herbstteller, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl
Reichhaltige Garnituren, Pilz-Rahmsauce à part

Boulette au pain 32
Brotnödel mit einem Eintopf von Pilzen, Randen und Petersilienwurzeln

Petit Bistrot

Bouquet de salade la belle jardinière 22.5
Grosser Salatteller mit Ei

Croque-monsieur avec ses salades 26
Schinken-Käsetoast mit gartenfrischen Salaten

Fitnesssteller mit reichhaltigem Salatbouquet

- Kalbspailard vom Grill und Kräuterbutter 38

- Entrecôtefächer und Kräuterbutter 140 g 39
200 g 49

- Rindsfilet-Tournedos und Kräuterbutter 160 g 52

Preise inkl. MWST