

# LE MISTRAL

# 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 Entenleberterrine 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 Näpfchen 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,  
frischer Ananas und rosa Pfeffer, Reis

*Filet de bœuf 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

Gebatene Black Tiger-Riesenkrevetten  
mit pikanter Currysauce und Pastis, Trockenreis

*Filet de sandre Le Mirage* 44

Zanderfilet gebraten auf Champagnerkraut  
mit Speckheu und Trauben, Bratkartoffeln

*Bouillabaisse à la marseillaise* 55

Bouillabaisse im Suppentopf serviert, 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