

Bistrokarte

Täglich bis 23:00 Uhr

SPEISEN

Zwiebelsuppe 10,00
 mit geröstetem Baguette, Käse

Fischsuppe «Marseille» 13,00
 Croûtons, Rouille, Käse

Lachstatar 17,50
 Norwegischer Lachs, Kapern,
 Vinaigrette, mit Wasabi-
 Mayonnaise-Koriander-Mango-
 Tomaten-Salsa und Brot-Crunch

Tatar Vom Rind (150g) 18,50
 Am Gast zubereitet, Kapern,
 Anchovis, Gewürzgurke, Schalotten,
 Bio-Eigelb
 + Pommes Pont Neuf oder Salat 5,50

Austern «Fine De Claire»
 3 Stück 13,50 / 6 Stück 25,90
 mit Zitrone und Himbeeressig
 mit Schalotten

Steak Frites (200g) 34,00
 vom Grill mit Pommes Pont Neuf,
 Kräuter Knoblauch Dip, Ratatouille
 Salat

Tagliolini Mit 22,50
Gebratenen Garnelen
 in Pernod-Kräuter-Tomaten-Sauce

SALAT

Caesar Salad  18,50
 Römersalat mit Hühnchen,
 Parmesan, Croûtons

Ziegenkäsesalat  17,50
 Gratiniertes Ziegenkäse mit
 Honig, Paprikachutney, Salat

TARTES FLAMBÉE

Elsässer Flammkuchen
 Mit roten Zwiebeln, Speck, Crème
 fraîche, Schnittlauch, Petersilie
 13,50

Margherita Flammkuchen
 Mit Creme Fraiche, rote Zwiebeln,
 Petersilie
 12,00

Käse & Birne 
 Mit Blauschimmelkäse, Birne,
 karamellisierte Walnuss
 16,00

Der Vegetarische 
 Mit Crème fraîche,
 gegrilltes, mariniertes Gemüse, rote
 Zwiebeln, Rucola
 13,50

Tarte Italienne
 Mit Tomatensauce, Mozzarella,
 Basilikum, Pesto, Fenchelsalami, rote
 Zwiebeln, getrocknete Tomaten
 14,50

La Mer
 Mit Lachs, rote Zwiebeln,
 Champignons, Creme Fraiche
 16,00

Tarte Trüffel
 Mit Creme Fraiche, rote Zwiebeln,
 Petersilie und Trüffeln
 18,50

FRANZÖSISCHE SPEZIALITÄTEN

**Moules Frites aus
 dem Topf (saisonal)** 17,50
 Mit Muscheln, Tomatensauce,
 Pommes

Choucroute Garnie 17,50
 Sauerkraut, Speck,
 Schweinebauch, Zwiebeln

Coq au Vin 18,50
 Hähnchen in Burgundersauce mit
 Champignons, Möhren, Silber-
 zwiebeln

Choucroute La Mer 19,50
 Sauerkraut, Speck,
 Lachs, Zwiebeln

Assiette Fromage
 3 französische Käsesorten, Oliven,
 karamellisierte Walnuss, Obst
 19,50

GATEAU

Crème Brulée 9,80
 mit Bourbonvanille, am Tisch
 karamellisiert

Mouse au Chocolate 13,50
 braunes Schokoladenmousse mit
 Kardamom-Minz-Beeren

 - Vegetarisch

Desserts

Crêpes und Eiscreme

Crêpe Classic
 Mit Zimt und Zucker

8,00

Pancake-Mousse Törtchen
 Pancake, Mousse au Chocolat,
 Blaubeer-Vanille Ragout, Crumble

10,50

Fruit Sorbet *vegan*
 3 Sorbetsorten: Zitronen-, Gurken- und Himbeer-
 sorbet mit Früchten der Saison

10,50

Macaron Sundae 12,00
 Macaron, Zitronensorbet, Erdbeereiscreme,
 Fruchtcoulis, Schlagsahne, Chocolate
 Ganache

Brownie Eis Ganymed 12,00
 Chocolate und Vanilla-Caramel-Brownie Eiscreme,
 Brownie-Stückchen, Chocolate Sauce, Schlagsahne
 und Haselnusskrokant

Fruit Sensation mit Erdbeeren 12,50
 Himbeersorbet und Erdbeereiscreme, garniert mit
 Erdbeer-Coulis, Klecks Schlagsahne, Erdbeeren,
 Waffelstückchen

Bistro menu

Daily until 11 pm

FOOD

 Onion Soup 10,00
 with toasted baguette and cheese

 Fish soup «Marseille» 13,00
 with croutons, rouille, cheese

 Salmon Tartare 17,50
 Norwegian salmon, capers,
 vinaigrette, with wasabi
 mayonnaise, coriander, mango,
 tomato salsa and bread crunch

 Beef Tartare (150g) 18,50
 prepared at the guest's table,
 capers, anchovies, gherkins,
 shallots, organic egg yolk
 + Pommes Pont Neuf or salad 5,50

 «Fine De Claire» Oysters
 3 pieces 13,50 / 6 pieces 25,90
 with lemon and raspberry vinegar
 with shallots

 Steak Frites (200g) 34,00
 grilled, with Pont Neuf fries,
 herb and garlic dip, and
 ratatouille salad.

 Tagliolini with 22,50
 Fried Prawns
 in a Pernod, herb, and tomato sauce

SALAD

 Caesar Salad  18,50
 Romaine lettuce with chicken,
 Parmesan, croutons

 Goat Cheese Salad  17,50
 Gratinated goat cheese with
 honey, bell pepper chutney, salad

TARTES FLAMBÉE

 Alsatian Tarte Flambée
 With red onions, bacon,
 crème fraîche, chives, parsley
 13,50

 Margherita Tarte Flambée
 With red onions,
 crème fraîche, parsley
 12,00

 Cheese & Pear 
 With blue cheese, pear,
 caramelized walnut
 16,00

 Der Vegetarische 
 Mit Crème fraîche,
 gegrilltes, mariniertes Gemüse, rote
 Zwiebeln, Rucola
 13,50

 Tarte Italienne
 With tomato sauce, mozzarella,
 basil, pesto, fennel salami, red
 onions, sun-dried tomatoes
 14,50

 La Mer
 With salmon, red onions,
 champignons, creme fraiche
 16,00

 Tarte Truffles
 With red onions, crème fraîche,
 parsley and truffles
 18,50

FRENCH SPECIALTIES

 Moules Frites served
 in a pot (seasonal) 17,50
 With mussels, tomato sauce,
 French fries

 Choucroute Garnie 17,50
 Sauerkraut, bacon, pork belly,
 onions

 Coq au Vin 18,50
 Chicken in Burgundy sauce with
 mushrooms, carrots, pearl onions,
 and baby potatoes

 Choucroute La Mer 19,50
 Sauerkraut, bacon, salmon,
 onions

Assiette Fromage

 3 types of french cheese, olives,
 caramelized walnuts, fruits

19,50

GATEAUX

 Crème Brulée 9,80
 with bourbon vanilla,
 caramelized at the table

 Mouse au chocolat 13,50
 brown chocolate mousse with
 cardamom-mint berries

 - Vegetarian

Desserts

Crêpes and Ice Cream

 Crêpe Classic 8,00
 With cinnamon and sugar

 Pancake Mousse Tart 10,50
 Pancake, Chocolate Mousse,
 Blueberry Vanilla Ragout, Crumble

 Fruit Sorbet *vegan* 10,50
 3 sorbet flavors: lemon, cucumber, and raspberry
 sorbet accompanied by seasonal fruits

 Macaron Sundae 12,00
 Macaron, lemon sorbet, strawberry ice cream,
 fruit coulis, whipped cream, chocolate
 ganache

 Brownie Ice Ganymed 12,00
 Chocolate and vanilla caramel brownie ice cream,
 brownie pieces, chocolate sauce, whipped cream,
 hazelnut brittle

 Fruit Sensation Strawberry 12,50
 Raspberry sorbet and strawberry ice cream, with
 strawberry coulis, strawberries, whipped cream,
 waffle pieces