

Vorspeisen

Salade verte Kopfsalatherzen / Haus-Dressing		13.50
Salade de mâche aux foies de volaille Bunter Blattsalat / Guggelileber / Hausdressing		21.50
Mousse au foie de poulet Geflügellebermousse / Calvados-Äpfel / Toast		23.00
Truffe d'été Tagliolini / Sommertrüffel	Vorspeise Hauptspeise	25.50 38.50
Boeuf Bouilli en vinaigrette Siedfleisch / Vinaigrette / Gurke		24.50
Tatare de Boeuf coupé au couteau Rindstatar / Pane Maggia	Vorspeise Hauptspeise	25.50 39.00
Tatare de Bœuf coupé au couteau truffé Rindstatar / Wachtelei / Sommertrüffel / Pane Maggia	Vorspeise Hauptspeise	33.50 48.00
Moules Marinière Miesmuscheln / Weisswein / Tomate / Kräuter	Vorspeise Hauptspeise mit Pommes frites	22.00 34.00 +5.00
Huître et pain de seigle noir Austern / Schwarzbrot / Cheddar / Vinaigrette	je nach Angebot	

Suppen

Bouillabaise Marseillaise Fisch / Krustentier / Safran / Rouille	23.50
---	-------

Rind: Irland & Schweiz / Kalb & Guggeli: Schweiz

Fische & Krustentiere: aus der ganzen Welt

Nicht in der Schweiz produzierte Produkte können zur Leistungsförderung verunreinigt sein.

Änderungen vorbehalten. Fragen Sie unser Serviceteam.

Über Zutaten, die Allergien & Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Personal

Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST

Hausspezialität

Güggeli
Serviert in zwei Gängen
Risotto oder Pommes Frites
39.50 mit Gemüse: + 6.50

Halbes Güggeli
Risotto oder Pommes Frites
29.00 mit Gemüse: + 6.50

Le Coq Menü

Seezungenfilet an Champagnersauce & Kaviar

Blattsalat

Halbes Frohsinn-Güggeli / Risotto

Schoggimousse / Greyerzerrahm

4 Gang 89.00

Hauptgänge

Coq au Vin Beaujolais		47.00
Gemüse / Karoffeln	kleine Portion	38.00

Sole meuniere		58.00
Spinat / Kartoffeln / Kräuter		

Paillard de Veau grillée		46.00
Kalb / Gemüse / Chimichurri	kleine Portion	37.00

Boeuf Bouilli		49.00
Tafelspitz / Bouillon / Gemüse / Meerrettich	kleine Portion	39.00

Dessert

Mousse au chocolat		17.50
Felchlin-Schoggi / Greyerzerrahm	Mini	11.50
Mille feuille		15.50
Creemeschnitte	Mini	9.50
Creme Caramel		12.00
Karamelköpfli / Schlagrahm		
Tarte Tatin		19.50
Gestürzter Apfelkuchen / Vanilleeis		
Café glacée		11.50
Eiskaffee / Handgeschlagener Rahm	mit Kirsch	15.50
Sorbet au Prune		17.50
Zwetschgensorbet / Vieille Prune		
Eissorten:		
Vanille / Pistache / Schoggi / Zitronensorbet	pro Kugel	4.00
	mit Rahm	+1.50

Rind: Irland & Schweiz / Kalb & Guggeli: Schweiz

Fische & Krustentiere: aus der ganzen Welt

Nicht in der Schweiz produzierte Produkte können zur Leistungsförderung verunreinigt sein.

Änderungen vorbehalten. Fragen Sie unser Serviceteam.

Über Zutaten, die Allergien & Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Personal

Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST