

## Starter / hors d'oeuvre

<b>Small leaf salad with roasted seeds</b> Petite salade verte aux graines rissolées	8.50
<b>Small mixed salad with sprouts</b> Petite salade mêlée aux germes	9.50
<b>Tomato salad with basil and marinated buffalo mozzarella</b> Salade de tomates au basilic et mozzarella de buffle mariné	13.50
<b>Beef tatar gently flavoured gratinated with our home-made sauce Café de Paris</b> Tartare de bœuf finement épicé gratiné avec notre «Café de Paris»	16.50
<b>Smoked Norwegian salmon served with marinated cottage cheese</b> Saumon norvégien fumé, servi au cottage mariné	16.50

## Soups / potages

<b>Clear beef soup with Ravioli Jubilo</b> Consommé de bœuf aux raviolis Jubilo	9.50
<b>Tomato cream soup with basil</b> Crème de tomates au basilic	9.50
<b>Refreshing cool green squash cream soup and hot spicy pepper soup</b> Potage froid de courgettes rafraîchissant et potage de poivron fort et chaud	12.50

## Vegetarian / végétarien

<b>Roesti with vegetables and cottage cheese</b> Roesti avec légumes et fromage cottage	19.50
<b>Boiled eggs with spicy curry sauce in a rice ring, garnished with fresh fruits</b> Œufs bouillis à la sauce curry au riz servis aux fruits frais	18.50
<b>Homemade mashed potatoes with champignon cream sauce, served with broccoli</b> Purée de pommes de terre maison à la sauce aux champignons, servi au brocoli	18.50
<b>Noodles with rocket, black olives and dried tomatoes, refined with chili</b> Nouilles à la roquette, aux olives noires et aux tomates séchées affinés au chili	19.50

The prices are in Swiss francs, including service and all taxes  
Les prix sont en francs Suisse, inclus le service et toutes les taxes

## Fish / poisson

<b>Norwegian salmon fillet cooked in a foil served with vegetables, rice and a light lemon butter sauce</b> Filet de saumon norvégien dans la folie servi aux légumes, riz et une sauce au beurre citronnée légère	32.50
<b>Local Sturgeon fillet wrapped in bacon with champignon cream sauce, served with roesti &amp; red paprika</b> Filet de chair d'esturgeon de Frutigen enjôlé au lard à la sauce champignons, servi au roesti et aux poivrons rouges	42.50
<b>Jumbo shrimps on a lemon grass skewer with curry noodles and with wok vegetables and soy sauce</b> Crevettes géantes à la broche citronnelle servies aux nouilles au curry et aux légumes au wok à la sauce soja	38.50

## Meet / viande

<b>Beef entrecote «Café de Paris» served with grilled tomato, beans with bacon and crispy French fries</b> Entrecôte de bœuf «Café de Paris» garni d'une tomate grillée, des haricots verts au lard et des pommes frites	43.50
<b>Roasted beef fillet strips «Stroganoff» with spicy paprika cream sauce served with noodles and broccoli</b> émincé de filets de bœuf «Stroganov» à la crème au poivron forte servi aux nouilles et au brocoli	42.50 1/2 portion 34.50
<b>Original escalope Viennese style «Figelmüller» with lemon, anchovies and mountain cranberries served with French fries</b> Escalope viennois «Figelmüller» à la citron, aux anchois et aux airelles rouges, servi aux pommes frites	34.50
<b>Sliced veal Zurich style with fresh champignons with viscid white wine cream sauce, served with buttered roesti</b> Emincé de veau Zurichois aux champignons frais à la crème onctueuse au vin blanc, servi au rösti au beurre	38.50 1/2 portion 31.50
<b>Noodles «Alpenruh» served in a pan with chicken and vegetable stripes, with a spicy curry soya sauce</b> Nouilles «Alpenruh» servi au poêlon aux tranches de poulet et de légumes, à la sauce curry et soja piquante	26.50
<b>Braised beef in a red wine vinegar sauce served with mashed potatoes and vegetables</b> Bœuf braisé à la sauce vinaigre au vin rouge servi à la purée de pommes de terre et aux légumes	38.50
<b>Medium rare lamb stuffed with salami on roasted rice with rocket, black olives and dried tomatoes, with thyme sauce</b> Agneau rose farci de salami, au riz rôti	39.50

The prices are in Swiss francs, including service and all taxes  
Les prix sont en francs Suisse, inclus le service et toutes les taxes

servi aux olives noires, tomates sèches et à la sauce au thym

## **2 or more persons / à partir de 2 personnes**

52.00

**«Château Briand», grilled double beef fillet with Bearnaise sauce, and vegetables of the season**

Filet de bœuf double à la sauce Bearnaise, servi aux légumes

### **Choice of side dishes / choix de garnitures**

**Noodles, French fries, croquettes, rice and mashed potatoes /**  
Nouilles, pommes frites, croquettes, riz et purée de pommes de terre

## **Pork steaks „au gratin“ / steak de porc au gratin**

**Steak „Switzerland / Suisse“** 28.50  
**with diced veal and cheese /**  
au veau en dés et au fromage

**Steak „Hawaii“** 28.50  
**with pineapple, ham and mozzarella /**  
à l'ananas, au jambon bouilli et mozzarella

**Steak „Italia“** 26.50  
**tomato, sweet basil and mozzarella /**  
tomate, basilic et mozzarella

**Steak „France“** 27.50  
**with pear, mountain cranberries and Brie cheese /**  
à la poire, aux airelles rouges et au fromage Brie

**Steak „Paris“** 28.50  
**with “Café de Paris” /**  
gratiné au “Café de Paris”

**Steak „Germany / Allemagne“** 27.50  
**with champignon sauce and with cheese /**  
aux champignons et gratiné au fromage

### **Choice of side dishes / choix de garnitures**

**Noodles, French fries, croquettes, rice and mashed potatoes /**  
Nouilles, pommes frites, croquettes, riz et purée de pommes de terre