

LE QUARTIER



BISTRONOMIE

MITTAGSKARTE

11:30 – 15:00 Uhr

Salade Vitale	Kichererbsen, Gurke, Tomaten, Avocado, Zwiebel, Koriander, Zitronen und Olivenöl	10
Caesar Salad	Bacon, Kapern, Tomaten, Croûtons, gegrillte Hühnerbrust	14.5
Burrata	Olivenöl, Sardellenfilet, Minze und Baguette	11
Röstgemüse	Blumenkohl, Karotten, Rote Bete, Mandeln, Tahini, Hummus	13
Matjesfilet	Sauce Tartare, Kartoffel Rösti, und Salatbouquet	16
Les Frites du Quartier	Pommes Frites, Shrimps, Zitronenöl, Spiegeleier	14
Ratatouille Provençale	gratiniert mit Ziegenkäse und Pesto	12.5
Linguine	Oliven, Kapern, Peperoni, Sardellen in Weißwein-Sud	12.5
Penne	mit Poulardenbrust, Tomaten, Oregano, Spinat, Parmesan	14.5
Gnocchi Burrata	mit Tomatensugo, Basilikum Pesto und Chiliflocken	16.5
Hühnerbrust „Plancha“	an Zitronen-Hummus, Tomaten und Kräutersalat	14
Schnitzel „Wiener Art“	mit lauwarmen Kartoffelsalat und Preiselbeeren	14.5
Fish & Chips	Seelachsfilet, Sauce Tartare, Pommes Frites	19.5
Steak Tatar	klassisch angemacht, Salat und Pommes Frites	22
Limetten Risotto	Avocado, Blattspinat, Parmesan	25
Lachs „Mediterranée“	und gebratene Garnelen in Kräuterbutter	
	im Ofen gebacken mit Kapern, Tomaten, Zwiebel, Oliven, Thymian, Zitronen und Chiliflocken	16.5
Thunfischsteak	in Cognac Pfeffersauce mit Pommes Frites	25
Loup de mer	Kapern-Zitronenbutter, grüne Bohnen, Kartoffelpüree	26.5
Steak haché	Rinder Hacksteak mit Dijon Senfsauce, Kartoffelpüree und Tomatensalat	18.5
Cordon Bleu	mit Raclette Käse und Kochschinken, Pommes frites	19
Lammkoteletts	gegrillt mit Schalotten-Tomaten-Confit, Rosmarin-Kartoffeln und Rucola Salat	34

DESSERT

Café Gourmand	Kleine Dessertvariation mit einer Kaffeespezialität	9.5
Crème Brûlée	von Bourbon Vanille	10
Marinierte Erdbeeren	mit Coulis und Vanilleeis	10
Mousse au Chocolat		10
Zitronensorbet		2.5



Alle Preise in EURO und inklusive gesetzlicher MWST.