



philippe bamas

Kalte Gerichte

LE BOUQUET 14.00

Grüner Blattsalat garniert, Vinaigrette mit Olivenöl
Masturzo PGI Sizilia & Aceto di vino e mosto

LE POIREAU 22.00

Gedämpfter Lauch, Ravigote-Vinaigrette, kleine Kartoffeln

LE FROMAGER 28.00

Auswahl an französischen Käse, Konfitüre, Honig, Baumnüsse

LE FOIE GRAS 32.00

Hausgemachte Entenleberterrinen (F),
Feigenkompott mit Orange, Butterbrioche-Toast

LE TARTARE 28.00

Klassisches Rindstatar (CH) 120g. Kräutersalat, Butterbrioche

LA PLANCHE APÉRO 32.00

Parmaschinken Gallina Mario spa (I), marinierte Oliven,
Parmigiano Reggiano 30 Monate, Auberginenkaviar, mit
Piment d'Espelette und Sesam

Austern

LA KRYSTALE 28.00

4 Austern Krystale N°2 Mont Saint-Michel (F)
Sandwich mit Piment d'Espelette-Butter
Schalottenessig



Tartes Flambées

LA CLASSIQUE 18.00

Speckstreifen (D), Zwiebeln, Frischkäsecreme

L'ORIENTALE 22.00

Kichererbsen-Humus, mediterranes Grillgemüse, Kräutersalat

LA NORVÈGE 26.00

Hausgeräucherte Lachsstreifen, Frischkäsecreme

LA SPÉCIALE 26.00

Steinpilz-Artischockencreme,
Parmaschinken Gallina Mario spa (I), gratiniert mit Parmigiano
Reggiano, Olivenöl Masturzo PGI Sizilia

Warme Gerichte

LE POTAGE DU JOUR 12.00

Warme Tagessuppe

LA SOUPE DE POISSONS 22.00

Südfranzösische Fischsuppe, Safran-Kartoffeln
gratinierte Knoblauch-Croûtons, Rouille

L'OEUF PARFAIT 22.00

Perfektes Florentiner Bio-Hühnerei, frischer Blattspinat,
Blumenkohlcreme, gerösteter Parmesanschaum

LES MOULES MARINIÈRES 35.00

Bouchot-Miesmuscheln Marinières
Pommes allumettes

Unsere Klassiker

LE FILET DE BOEUF 43.00

Black Angus Rindsfilet (AUS*), Café de Paris-Sauce
Karotten mit Zitrone geschmort

LA PAILLARDE 43.00

Grilliertes Kalbsschnitzel (CH),
hausgemachte pikante Zitronen-Kräuterbutter,
im Ofen gegartes Wurzelgemüse

LA SOLE 43.00

Seezungenfilet (NL) ‚Grenobloise‘, Schaum von
Sauvignon blanc, frischer Blattspinat

Beilagen nach Wahl

POMMES ALLUMETTES 7.00

KARTOFFELSTOCK MIT OLIVENÖL 7.00

DAMPFKARTOFFELN 7.00

Desserts und Pâtisserie-Angebot in unserer Vitrine

Pâtisserie élaborée par un  Meilleur Ouvrier de France



Vegan



Vegi

ALLERGENE: Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Zutaten,
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7/ MwSt



philippe bamas

Soft Drinks

EPTINGER MINERAL MIT/OHNE KOHLENSÄURE	3.3dl	5.00
	5dl	7.00
RAMSEIER APFELSCHORLE	3.3dl	5.50
RAMSEIER HUUSTEE	3.3dl	5.50
COCA COLA	3.3dl	5.50
COCA COLA ZERO	3.3dl	5.50
RIVELLA BLAU	3.3dl	5.50
RIVELLA ROT	3.3dl	5.50
PEPITA CITRO	3.3dl	5.50
PEPITA GRAPEFRUIT	3.3dl	5.50
FEVER TREE TONIC	2dl	6.00
FEVER TREE SICILIAN BITTER LEMON	2dl	6.00
FEVER TREE GINGER ALE	2dl	6.00
ORANGENSAFT	2dl	5.50

Aperitifs

«CAROLUNE» HAUSAPÉRO 14.50
PROSECCO «LUNA BLU» MIT CRÈME DE CASSIS DE DIJON

GESPRITZTER WEISSWEIN		10.50
APEROL SPRITZ		14.50
HUGO		14.50
HUGO ALKOHOLFREI		9.00
CAMPARI		7.00
CAMPARI ORANGE		10.00
CAMPARI SODA		10.00
MARTINI BIANCO		7.00
NGRONI! BY NGINIOUS! 30%		12.00
PASTIS HENRI BARDOUIN 45%	4cl	7.00
ABSINTHE LIQUEUR AU PLANTES 55%	4cl	9.00
BITTER SUZE 15%	4cl	7.00
PICON	4cl	7.00
CITADELLE GIN DE FRANCE 44%	4cl	10.00
CITADELLE GIN TONIC		13.00
FERRAND COGNAC 45%	4cl	12.00
CALVADOS CHRISTIAN DROUIN VSOP 40%	4cl	10.00

Bier

UNSER BIER BLOND	3.3dl	6.50
UNSER BIER WEIZEN	5dl	7.50
UNSER BIER AMBER	3.3dl	6.50
PICON BIÈRE (UNSER BIER BLOND)		8.50
LEERMOND	3.3dl	5.50

Schaumweine

«LUNA BLU» PROSECCO VALDOBBIADENE D.O.C.	1dl	7.5dl	9.00	58.00
Sarah dei Tos, Glera, Conegliano Valdobbiadene D.O.C. Bioapplikation 2017, Italien				
«LA BOMBE» BRUT MÉTHODE TRADITIONELLE			12.50	78.00
Domaine Angelrath Chardonnay & Riesling Sylvaner, Schweiz				
GOSSTET BRUT EXCELLENCE			16.00	104.00
Champagne Gosset, Frankreich Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier				
GOSSTET GRAND ROSÉ			18.50	120.00
Champagne Gosset, Frankreich, Chardonnay, Pinot Noir, Vin rouge de Bouzy et d'Ambonnay				

Weissweine

FRIULANO IL RESIANO	1dl	7.5dl	9.50	58.00
Dario Ermacora, Friulaner Friuli Colli Orientali, Italien, 2019				
SAUVIGNON BLANC IL RESIANO			9.50	58.00
Dario Ermacora, Sauvignon Blanc Friuli Colli Orientali, Italien, 2019				
NEUCHÂTEL			7.50	48.00
Domaine Angelrath, Chasselas Neuchâtel AOC, Schweiz, 2019				
SANCERRE LES CALCAIRES			10.50	66.00
Lucien Crochet MO, Sauvignon Blanc Sancerre AOC, Frankreich, 2016				
POUILLY-FUISSÉ AC VIEILLES VIGNES			11.50	70.00
Domaine de la Chapelle, Chardonnay Burgund, Frankreich, 2019				

Roséwein

OEIL DE PERDRIX			8.00	50.00
Domaine Angelrath, Pinot Noir Neuchâtel AOC, Schweiz, 2019/2020				

Rotweine

CABERNET FRANC IL RESIANO			9.50	58.00
Dario Ermacora, Cabernet Franc Friuli Colli Orientali, Italien, 2018				
LARMES DE PINOT			10.50	66.00
Domaine Angelrath, Pinot Noir Neuchâtel AOC, Schweiz, 2017				
LARMES DE CABERNET JURA			12.50	76.00
Domaine Angelrath, Cabernet Jura Vins de Pays Suisse, Schweiz, 2017 sans sulfites ajoutés, PIWI Gold 2020				

50% Mitnahme-Rabatt auf alle Weinflaschen.

Kaffee

KAFFEE CRÈME	5.00
ESPRESSO	5.00
DOPPIO	6.50
MILCHKAFFEE	5.50
CAPPUCCINO	5.50
NOISETTE	5.00
LATTE MACCHIATO	6.50

LE CHOCOLAT CHAUD 6.50
«VALRHONA ILLANKA 63% PUR PÉROU»

Tee

BIO-THÉ SÉLECTION GLOBUS	5.50
SAVEUR EARL GREY	
PUR NOIR ASSAM	
PUR VERT SENCHA - GRÜNTEE	
JARDIN MENTHE MAROCAINE - MAROKKANISCHE MINZE	
JARDIN VERVEINE - EISENKRAUT	
INGWER-ZITRONENGRAS	