



Empfehlung

Pfifferlinge

Feine Pfifferlingssuppe
mit frischen Kräutern **9,50 €**

Wildkräutersalat
mit sautierten Pfifferlingen **19,00 €**

Tranchen vom Lachsfilet
mit Rahmpfifferlingen, Schloß-
kartoffeln und Salatbouquet **23,50 €**

Kleines Wiener Schnitzel
mit Pfifferlingen à la crème,
Pommes Risolé und
Salatbouquet **21,50 €**

Rosa gebratene
Kalbsmedaillons mit
sautierten Pfifferlingen und
Kartoffelgratin **27,50 €**

Grand Dessert «Brasserie le Paris»
mit kleiner Crème brûlée,
Mousse au Chocolat,
Macaron und französischer
Apfeltarte **9,50 €**

Spezialität der Brasserie le Paris

Parfait von der
hausgemachten Foie gras mit
Apfelchutney und Briochette **18,50 €**



Tageskarte

16. bis 20. Juli 2018

Tagesgericht

Plat du jour

wahlweise mit Salat oder Tagessuppe

10,50 €

Lundi

Brunnenkressecrème

Steak de veau

Feines Kalbsteak vom Grill mit
Kartoffelgratin, Pariser Gemüse und
Sauce Robert

Mardi

Kalbsconsommé

Filet de porc aux chanterelles

Pfifferlinge à la crème mit Medaillons
vom Schweinefilet, Kräuterbandnudeln
und Karotten-Kaiserschoten-Gemüse

Mercredi

Kokos-Curry-Suppe

Poulet au citron

Französisches Zitronenhähnchen, mit
Honig und Ingwer karamelisiert, dazu
junge Möhren und Rosmarinkartoffeln

Jeudi

Grüne Erbsensuppe mit Minze

Rosbif

Roastbeef - rosa - mit Sauce Tartare
und Pommes Risolée

Vendredi

Geflügelvelouté

Saumon mariné

Hausgebeizter graved Lachs mit
Kartoffelrösti und Orange-Dillcrème

Tous les jours

Végétarien

Tartes flambées aux chanterelles

Flammkuchen mit frischen Pfifferlingen
und Kirschtomaten