



TOP Rindfleisch (AU/BR/CH/USA)



-RARE/ BLEU/ STARK BLUTIG

Bei dieser Garstufe ist das Filetsteak blutig, der Fleischsaft dunkelrot.

-MEDIUM RARE/ SAINGNANT/ BLUTIG

Hier ist das Filetsteak in der Mitte blutig, der Fleischsaft rötlich.



-MEDIUM/ A POINT/ MITTEL/ HALBDURCH

Hier ist das Filetsteak einen rosa Kern, der Fleischsaft ist rosa.

-WELL DONE/ BIEN CUIT/ GANZ DURCH

Hier ist das Filetsteak durchgebraten, Der Fleischsaft ist hell und klar.



Entrecôte 200g Café de Paris

Alumettekartoffeln, Gemüse vom Markt ^{CGLO}
oder mit buntem gemischem Salat ^{CGLO*}

CHF

48.00



Entrecôte 200g "Madagaskar"

an Pfefferrahmsauce, Trockenreis
Gemüse vom Markt ^{AGL}

48.00

Rindsfilet Café de Paris

Alumettekartoffeln, Gemüse vom Markt ^{CGLO}
oder mit buntem gemischem Salat ^{CGLO*}

150g 46.00

250g 58.00

Rindsfilet "Madagaskar"

an Pfefferrahmsauce, Trockenreis
Gemüse vom Markt ^{AGL}

150g 46.00

250g 58.00

Rindsfiletmédaillon "Patron" 200g

an einer raffinierten Sauce mit Peperoni, Zwiebeln,
grünem Pfeffer, Champignons mit Cognac und
Café de Paris verfeinert, Weissweinrisotto ^{CGLO}

56.00

Würfel vom Rindsfilet 200g "Stroganoff"

mit Trockenreis oder Nudeln mit Brösmeli ^{ACGLO}

53.00

Spaghetti "Feuer und Flamme" mit Rindsfiletwürfel (sehr scharf)

mit Knoblauch, Peperoncini, Habaneros Chili
und Café de Paris verfeinert ^{ACGLO}

52.00

Chateaubriand vom Rindsfilet

Sauce Béarnaise, sautierten Champignons
Kartoffelkroketten, Gemüse vom Markt
(ab 2 Personen) ^{ACGO}

pro Pers. 65.00

CH Rindshohrrückensteak Café de Paris

Pommes-Frites, Gemüse vom Markt ^{ACGLO}
oder mit buntem gemischem Salat

300g 48.00

400g 58.00

Wolowina Rinds-Steak ca.500g (20 Min.)

eine polnische Spezialität
mit hausgemachter Cafè Paris überbacken,
Pommes frites ^{CGLO}
Buntem gemischem Salat

56.00

58.00

Rindsfilet "Rossini" 200g

mit einer Tranche gebratene Gänseleber, Barolo-Rotweinsauce
Kartoffelkroketten, Gemüse vom Markt ^{ACGLO}

56.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

*Sämtliche Deklarationen zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite.