

## Unsere Fische

Eglifilets „meunière“ von Neuenburgersee	150 gr	32.00
Serviert mit einem kleinen grünen Salat und einem stärkehaltigen Ihrer Wahl (Beilage nach Ihrer Wahl)	230 gr	40.00
Forellenfilets mit Mandeln		38.00
Mit Absinth flambierte Jakobsmuscheln und Beilage		41.00

## Unser Fleisch

Entrecôte vom Rind			36.00
Entrecôte vom Pferd			34.00
Rinderfilet			42.00
Rindersteak			32.00
Wiener Schnitzel			37.00
Cordon bleu vom Kalb			39.00
Kalbsschnitzel			37.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art Rösti			38.00
Riz Casimir (Kalbsgeschnetzeltes) Reis und Früchte			38.00
Riz Casimir (geschnetzeltes Huhn) Reis und Früchte			32.00
Mit Honig konfierte Lamm-maus Rösti			39.00
Rindertartar mit Pommes, Toast, und Butter			32.00
½ Rindertartar Pommes, Toast, und Butter			27.00
Serviert mit Gemüse und stärkehaltigen Ihrer Wahl			
"Fondue Chinoise" aus handgeschnittenem Rind und Pferdefleisch	200gr	gemischt	37.00
Mindestens 2 Pers., Soßen, Pommes frites und kleiner gemischter Salat	200gr	Rindfleisch	38.00
	200gr	Pferd	36.00

## Unsere Soßen

Hausgemachte Butter	3.00
Grüne Pfeffersauce	4.00
Pilz-Soßen	5.00
Morchel-Soßen	8.00

## *Unsere Suppen*

Tagessuppe	5.00
Rinderconsommé	5.00
Tomatensuppe mit Basilikum	7.00

## *Unsere Salate und Vorspeisen*

Grüner Salat	kleine	5.00
	große	8.00
Gemischter Salat	kleine	8.00
	große	14.00
Salat mit in Walnussöl und gebratenem Rougemont Tomme	kleine	16.00
	große	20.00
Garnelencocktail		15.00
Lauwarme süß-saure Garnelen und Guacamole		22.00
Malakoff und gemischter Salat	3 Stück	18.00
	5 Stück	23.00
Schnecken aus Burgund	½ Dutzend	12.00
	1 Dutzend	19.00
Teller mit Trockenfleisch	50gr	12.00
	100gr	22.00
Walliser Teller		22.00

## *Tagesgericht*

Suppe - Salat - Teller - Dessert	22.00
----------------------------------	-------

## *Käsevariationen*

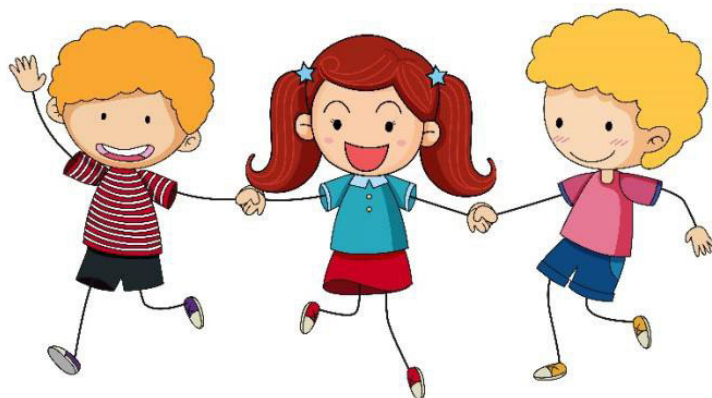
Käsefondue "moitié-moitié" nur im Café serviert	22.00
Käseschnitte	17.00
Käseschnitte und Schinken	19.00
Käseschnitte "Le Cerf" Mit tomate, Schinken und Ei	21.00
Käseteller von hier und anderswo	12.00
Malakoff und gemischter Salat	3 Stück 18.00
	5 Stück 23.00

## *Kleine Gerichte*

Omelette mit Kräutern	16.00
Omelette mit Käse	17.00
Walliser Teller	22.00
Trockenwurstplatte	14.00
Teller mit getrocknetem Fleisch	50gr 12.00
	100gr 22.00

## *Für unsere kleinen Gäste*

Chicken nuggets	12.00
Spaghetti Carbonara	11.00
Spaghetti mit Tomatensoße	10.00
Pommes frites	5.00
Kinderpizza Mozzarella, Schinken und Tomate	12.00



# *Die italienische Ecke*

Spaghetti-Vulkan mit Meeresfrüchten	29.00
Trüffelravioli mit Trüffelflocken bestreut	28.00
Risotto nach Mailänder Art mit Eglifilets	28.00
Tagliatelle und halber Hummer in Cherry-Tomatensauce	27.00



*von Raffaele Sposito*

# Au Cerf Le Sepey

## Unsere hausgemachten Rösti (ca. 20 Minuten)

Rösti "Campagnard"	Schinken, 1 Spiegelei	19.00
Rösti "Paysan"	Speck, Zwiebeln, 1 Spiegelei	20.00
"Walliser" Rösti	Raclette-Käse	19.00
Rösti "Iselle"	Raclette-Käse, Ananas	20.00
Rösti "Mont d'Or"	Raclette-Käse, Schinken und Ei	22.00
Rösti "Alpage"	Gruyère, Speck, Zwiebeln und Ei	22.00
"Tessiner" Rösti	Gorgonzola, Rohschinken, Tomaten, Oregano	22.00
Rösti "Heidi"	Ziegenfrischkäse-Duo, Bärlauch	23.00
Rösti "Chamossaire"	Gruyère, Speckwürfel	20.00
Rösti "William"	Gorgonzola, Sahne und Birne	22.00
Rösti "Rougemeont"	„Tomme de Rougemont“	22.00
Rösti "3 Käsesorten"	Gorgonzola, Greyerzer, Raclette-Käse	21.00
Rösti "Dauphinois"	Parmesan, Sahne und Knoblauch	22.00
Rösti "Jardinier"	Verschiedene warme Gemüse	19.00
Rösti "Forestier"	Pilzsoße	21.00
Rösti "Mund"	Garnelen in Sahne und Safran	28.00
"Zürcher" Rösti	Schweinegeschnetztes in Rahmsauce	28.00
"Berner" Rösti	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce	23.00
Rösti "Bali Panpan"	Putengeschnetztes mit Curry, Früchten	28.00
Rösti "Eiffel"	Rindersteak 150gr, hausgemachte Butter	28.00
Rösti "Stroganoff"	Rindergeschnetztes, Stroganoff-Sauce	28.00
Rösti "Vaudois"	Saucisson vaudois, Lauch in Rahmsauce	28.00
Rösti "fermier"	Lammspieß mit Zwiebelsoße	26.00



# *Unsere hausgemachten Desserts*

Klassisches Tiramisu	8.00
"Le Cerf" crème brûlée	8.00
Panna cotta mit roten Früchten	8.00
Tarte Tatin aus Äpfeln und mit Vanillekugel	10.00
Rote Früchte mit Konditorcreme in einem Waffelkorb	11.00
Limoncello-Délice	11.00
"Mille feuilles", mit Amaretto	11.00
Geeistes Baiser	10.00
Baiser mit Schlagsahne	8.00
Hausgemachter Eiskaffee	10.00
Eiskugeln "Le Cerf"	12.00
Vanilleeis mit Rosinen auf Hefe	

