

Unsere Empfehlungen – Our recommandations – Notre suggestions

Rindsentrecôte überbacken mit hausgemachter Café de Paris, dazu Pommes Frites und frisches Gemüse **CHF 37.00**

Beef Entrecôte gratinated with homemade Café de Paris, French Fries and fresh vegetables

Entrecôte de Boeuf gratinée au beurre café de paris maison avec frites et légumes

„La Rose Burger“ mit feinstem Schweizer Rindfleisch, gebettet auf Salat, Tomaten, gerösteten Zwiebeln und unserer hausgemachten Jack Daniels BBQ Sauce. Serviert mit Pommes Frites. + (18) **CHF 27.00**

The „la Rose Burger“ with Swiss Pulled Beef with fresh salad, tomatoes, roasted onions, homemade Jack Daniels BBQ Sauce and French Fries. + (18)

Le « la Rose Burger », effiloché de bœuf (CH) sur un lit de laitue, tomates, oignons frits et la sauce maison BBQ au Jack Daniels, servi avec des frites. + (18)

Kombination von Lachs und Dorade auf Venere Risotto und Kräutersalat **CHF 26.50**

A combination of Salmon and Seabream (Gilthead) bedded on a Venere Risotto and a herb salad

Duo de saumon et dorade sur Venere Risotto et sa salade d’herbes

Grüner Salat mit Croûtons und Ei mit französischem oder italienischem Dressing **CHF 8.50**

Green Salad with eggs and croutons and french or italian dressing
 Salade verte avec œufs et croûtons et sauce française ou italienne

Tagessuppe **CHF 7.00**

Soup of the day
 Soupe du jour

Kumata-Tomatensalat mit Büffelmozzarella, roten Zwiebeln, frischem Basilikum, Balsamico und Olivenöl **CHF 14.00**

Kumata tomato salad with buffalo mozzarella, red onions, fresh basil, balsamico vinegar and olive oil

Salade de tomates Kumata et buffalo mozzarella avec oignons rouges et basilique frais, vinaigre balsamique de Modena et huile olive de Grèce

6 gebackene Schnecken mit Kräuterbutter **CHF 10.00**

6 baked snails in a herb butter sauce

6 Escargots au beurre maître d'hôtel

Fitnesssteller

Pouletoberschenkel - Steak / Steak de poulet haut de cuisse / Leg of chicken **CHF 22.00**

Rinds Entrecôte / Entrecôte Bœuf / Beef Entrecôte **CHF 32.00**

Rindstatar „la Rose“ mit Rucola, Parmesanspänen und Toast **CHF 28.00**

Beefsteak tatar „la Rose“ with Rocket salad, parmesan shavings served with toast

Tartare de boeuf „la Rose“ avec Rucola et copeaux de parmesan, accompagné de ses toasts

Klassischer Flammenkuchen mit Speck und Zwiebeln **CHF 14.00**

Classic french tarte with onions, sourcream and bacon

La tarte flambée traditionnelle gratinée

Pouletoberschenkel - Steak mit Café de Paris Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse **CHF 23.00**

Leg of chicken served with Café de Paris, french fries and vegetables

Steak de poulet haut de cuisse au beurre Café de Paris maison avec frites et légumes

Gemüseravioli mit Basilikumpesto, Cherrytomaten, Rucola und Parmesan cracker **CHF 21.00**

Vegetable Ravioli with basil pesto, cherry tomatoes, rocket salad and parmesan cracker

Ravioli des légumes accompagnées de son pesto au basilique, tomates cerises, roquette et cracker de parmesan

Portion Pommes Frites **CHF 5.00**

Portion French Fries

Portion de Pommes frites

Desserts

Gebrannte Creme mit Pflaumen und Cointreau + (18) CHF 9.00

Crème Brûlée with plums and Cointreau + (18)

Crème brûlée aux pruneaux et au Cointreau + (18)

Cheese Cake CHF 10.00

Brownies mit Haselnusseis CHF 11.00

Brownies with hazelnut ice cream

Brownies avec sa glace aux noisettes

Zitronenmelissensorbet mit Gin + (18) CHF 11.00

Sorbet of lemon and melissa (balm) with Gin + (18)

Sorbet Citron Melisse arrosé au Gin + (18)

Eissorten / Ice Creams / Glace Pro Kugel / Ball CHF 3.80

- Kaffee / Coffee / Café
- Vanille/ Vanilla / Vanille
- Haselnuss / Hazelnut / Noisettes
- Pistazien / Pistachio / Pistache

Sorbets / Sorbet / Sorbet Pro Kugel / Ball CHF 3.80

- Passionsfrucht / Passion Fruit / Fruits de la passion
- Zitronenmelisse / Lemon and melissa (balm) / Citron Melisse
- Waldfrucht / Forest Fruits / Fruits de la Foret
- Aprikosen / Apricots / Abricot