

# WINTER - SPECIALS /

## SPECIALITÀ DELL'INVERNO



**6 snails in red wine broth gratinated with herb-butter**

*6 lumache in brodo di vino rosso  
gratinati al burro alle erbe « Café de Paris»*

**CHF. 16.—**

**1kg. fresh mussels à la Provençale**

*1kg. Mitili freschi à la Provençale*

**CHF. 20.—**

**Deer filets grilled with Polenta with morels gratinated with Raclette-cheese  
on mushrooms and Balsamico-Sauce**

*Filetti di cervo alla griglia con Polenta con spugnole gratinata al formaggio Raclette  
con funghi alla salsa di Balsamico*

**CHF. 45.--**

**Beefsteak Tartar hand-cut à la Chef  
with homemade chocolate-Whiskey-ice cream  
Bouquet of salad, toast and butter**

*Tartare di manzo tagliato a mano al modo dello chef  
con gelato di cioccolato e Whisky fatta in casa  
guarnito con insalata, toast e burro*

**CHF. 38.—**

**Source of our meat:**

Veal and Pork

-Switzerland and Belgium

Beef

-Switzerland and Australia\*

Lamb and Poultry

-Switzerland and New Zealand

Sausage

-Switzerland and Italy

**La nostra carne è proveniente:**

Vitello e maiale

-della Svizzera e dal Belgio

Manzo

-della Svizzera e dall'Australia\*

Agnello & pollo

-della Svizzera e dalla Nuova Zelanda

Affettato

-della Svizzera e dell'Italia

\*Australian beef can be treated with hormones

\*La carne australiana può essere trattata con ormoni

**1/2 Portion / 1/2 porzione: -15%**