

# Collégiale

CAFÉ & RESTAURANT

## VORSPEISEN

GRÜNER SALAT  
& seine gerösteten Kernen  
8.-

DIE LECKERE TAGESSUPPE  
9.-

SALAT MIT ZIEGENKÄSE  
Ziegenkäse-Samosas mit Apfelmus  
Walnüsse & Ahornsirup  
14 / 24.-

EHER INDIVIDUELL ODER ZUM TEILEN  
Mozzarella Burratina, Frischkäsecreme nach italienischer Art  
Randen-Hummus, Auberginen-Caviar  
Guacamole, Thunfischmousse  
18 / 29.-

GOLDBRASSE-TATAR  
Mango, Passionsfrucht, rote Zwiebeln, Chili  
Koriander & Limettensaft  
20.-



## BURGER

Serviert mit einem grünem Salat, Frühkartoffeln & Burgerbrötchen

RIND «TARTIFLETTE»  
Reblochon-Käse, Baconnaisse, karamellisierten Zwiebeln  
Salat & Tomate

SCHWEIN (PULLED PORK)  
Langsam gegartes Schweinefleisch (Pulled Pork)  
Guaven-Barbecue-Sauce, Rotkohl- & Karotten-Coleslaw  
Röstzwiebeln

VEGETARISCH  
Hüttenkäse- & Dörrotomatentaler, Italienische Mayonnaise  
gegrillte Auberginen, Salat & Tomate  
28.-

## FISCH- & VEGETARISCHES TATAR

Von uns liebevoll zubereitet mit einem passenden grünen Salat  
gesalzener Butter mit getrockneten Blüten & knusprigem Brot serviert

«DANIELS» LACHSTATAR  
Schalotten, Ingwer, Sauerrahmsauce, Schnittlauch  
35.-

LACHSTATAR «TOKYO»  
Süsse & gesalzene Soja-Saucen, Wasabi, schwarzer Sesam  
35.-

GOLDBRASSE-TATAR  
Mango, Passionsfrucht, rote Zwiebeln, Chili  
Koriander & Limettensaft  
36.-

DAS BOTANISCHE TATAR  
Gebratener Kürbis, Feta, Feigen, Pekannüsse  
Balsamico-Creme, Thymian & hausgemachte Chilisaucen  
18 / 29.-



## RINDSTATAR

Von uns liebevoll zubereitet mit Frühkartoffeln  
gesalzener Butter mit getrockneten Blüten & knusprigem Brot serviert  
Schweizer Rindfleisch, ca. 200g Portion

DAS TATAR DES MONATS  
42.-

DAS TRADITIONELLE  
36.-

DAS ITALIENISCHE  
getrocknete Tomaten, geröstete Pinienkerne, Basilikum  
Kapern, Parmesan-Spähne

DAS SPANISCHE  
Chorizo, Oliven, Xeres

DAS 2014  
Meerrettich, grüne Äpfel, geröstete Mandeln, Calvados

DAS 2015  
Hummus, Auberginen-Kaviar, frittiertes Pitabrot  
Petersilie, Minze, Majoran

DAS 2016  
Feta, rote Zwiebeln, Tomaten, Oliven, geröstete Pinienkerne,  
Gurken, Minze

DAS 2017  
Erdnüsse, Kokosmilch, Chili, Knoblauch, Ingwer, Sojasauce  
Rohrzucker, Koriander

DAS THAILÄNDISCHE  
Koriander, Limette, roter Curry, Ingwer, Minze, geröstete Cashewnüsse

DAS ORIENTALISCHE  
Minze, «Ras el hanout», Sumach, geröstete Mandeln, Arganöl

DAS NORDISCHE  
Nördische «Boreal» Gewürze, geröstete Pekannüsse, Preiselbeeren

DAS JAPANISCHE  
Wasabi, Sesam-samen & -öl, Soja

DAS INDISCHE  
Hausgemachtes Curry, Tamarinde, geröstete Cashewnüsse

DAS MEXIKANISCHE  
Bitterschokolade, Chili, Tequila

DAS KARIBISCHE  
Hausgemachtes Ananas-Chutney, karamellierte Kokosnuss  
Malibu, geröstete Cashewnüsse

DAS ARGENTINISCHE  
Hausgemachtes Chimichurri, Knoblauch, Petersilie  
geröstete Pinienkerne, Chili, Pilze, Olivenöl

DAS PROVENZALISCHE  
Grobkörniger Senf, Honig & Estragon

DAS MOJITO-TATAR  
Rum, Minze, Limette, Tomaten, geröstete Cashewnüsse  
rosa Pfefferbeeren  
38.-

DAS TRÜFFEL-TATAR  
Weisses Trüffelöl, Parmesan-Spähne

DAS SCHOTTISCHE  
mit dem berühmten «Lagavulin» Single Malt Whisky  
39.-



# COIN des douceurs

*Je me suis mis au régime: en quatorze jours, j'ai perdu deux semaines.*

Joe Lewis

## TAGESDESSERT

11.-

### «CAFÉ GOURMAND»

14.-

### GEBRANNTES CREME MIT TONKABOHNEN

Pekannuss-Eis

13.-

### TOBLERONE-BROWNIE

Fior di Latte-Eis

14.-

### APFEL TARTE TATIN

Vanille-Eis

14.-

### EISKAFFEE

Kaffee-Liquör von La Semeuse x Morand

13.-

### KÄSEAUSSWAHL

Œil-de-Perdrix Gelee

La Maison du Fromage Sterchi (NE)

13.-

### AUSSWAHL VON EIS & SORBETS

produziert in Neuchâtel

EIS

Vanille

Fior di Latte

Kaffee

Pekannuss

Schwarzer Sesam

SORBETS

Dunkle Schokolade

Zitrone-Yuzu

Mandarine

Pro Kugel 5.- / Extra Schlagrahm + 1.-



Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive MwSt

## EDEL SÜSSER LIKÖRWEIN

**1 dl Gourmandine (Riesling-Sylvaner) 11.-**

Caves du Prieuré, Cormondrèche

## KAFFEE & TEE

KAFFEE

TEE 4.20

4.20 Kaffee, Espresso

Earl grey

5.50 Milchkaffee

Grüntee

5.50 Cappuccino

Eisenkraut

6.- Latte macchiato

Kamille

5.50 Wiener Kaffee

Ingwer & Zitrone

10.- Irish Coffee

Hagebutte & Hibiscus

## FRISCHER PFEFFERMINZTEE 5.50

## HAUSGEMACHTE HEISSE SCHOKOLADE 6.-

## SPEZIALMISCHUNGEN 5.50

### DRACHEN FEUER

Schwarzer Tee aus China mit Zimt, Mandeln  
Vanille, Apfel & Orangen

### DER ROMANTISCHE

Fruchtige Infusion mit Hibiskus, Äpfeln  
Hagenbutter, Holunder  
Heidelbeeren & schwarzen  
Johannisbeeren

### DIE ZAUBERER

Schwarzer Tee aus China mit Kokosnüssen  
Vanille, Mango  
Himbeeren & Rosen

## SCHNÄPSE 8.-

Abrikot

Gentiane

Framboise

Grappa

Poire Williams

Amaretto

Mirabelle

Prunelle de Bourgogne

Berudge

Calvados

Coing

Baileys

Vieux Marc

Limoncello

Vieille Prune

Frangelico