

# Collégiale

CAFÉ & RESTAURANT

## VORSPEISEN

GRÜNER SALAT  
& seine gerösteten Kernen  
8.50

DIE LECKERE TAGESSUPPE  
9.50

SALAT MIT ZIEGENKÄSE  
Ziegenkäse-Samosa mit Eingelegten Auberginen  
Dörrtomaten & Balsamico Chili Creme  
14 / 24.-

EHER INDIVIDUELL ODER ZUM TEILEN  
Mozzarella Burratina, Frischkäse nach mediterraner Art  
Auberginen-Kaviar, Sesam-Hummus  
Guacamole, Thunfischmousse  
18 / 29.-

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



## BURGER

Serviert mit einem grünem Salat, Frühkartoffeln & Burgerbrötchen

RIND  
Parmesan, italienische Mayonnaise, gegrillte Zucchini  
Rucola & Tomate  
Extra Fleisch + CHF 7.-

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

VEGETARISCH  
Hüttenkäse- & Dörrtomatentaler, italienische Mayonnaise  
gegrillte Zucchini, Rucola & Tomate  
29.-

## 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

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

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

36.-

DAS BOTANISCHE TATAR  
Dreierlei Tomaten, Mozzarella Burratina, rotes Pesto  
Balsamico-Creme & geröstete Mandeln  
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  
37.-

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 KARAIBISCHE  
Hausgemachtes Ananas-Chutney, karamellisierte 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

39.-

DAS TRÜFFEL-TATAR  
Weisses Trüffelöl, Parmesan-Spähne

DAS SCHOTTISCHE  
mit dem berühmten «Lagavulin» Single Malt Whisky

40.-



# COIN *des douceurs*

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

Joe Lewis

## TAGESDESSERT

12.-

«CAFÉ GOURMAND»

14.-

GEBRANNTÉ CREME  
MIT LAVENDEL

Himbeersorbet

13.-

TOBLERONE-BROWNIE

Fior di Latte-Eis

14.-

«ÎLE FLOTTANTE»

Vanille-Creme, gerösteten Mandeln  
und Karamell-Sauce

12.-

EISKAFFEE

Kaffee-Liquör von La Semeuse x Morand

13.-

KÄSEAUSWAHL

Œil-de-Perdrix Gelee

La Maison du Fromage Sterchi (NE)

13.-

AUSWAHL VON EIS & SORBETS

produziert in Neuchâtel

EIS

Vanille

Fior di Latte

Kaffee

Haselnuss

gesalzene Karamellbutter

SORBETS

Dunkle Schokolade

Himbeere

Zitrone-Yuzu

Aprikose

1 Kugel 5.- / 3 Kugeln 12.-

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

Grün

5.50 Cappuccino

Eisenkraut

6.- Kalter Kaffee Latte

Linde

6.- Latte macchiato

Kamille

5.50 Wiener Kaffee

Ingwer & Zitrone

10.- Irish Coffee

Hagebutte & Hibiscus

6.- Hausgemachte heisse/kalte Schokolade

FRISCHER PFEFFERMINZTEE 5.50

Spezialmischungen 5.50

DRACHEN  
FEUER

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

DER ROMANTISCHE

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

DIE ZAUBERER

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

SCHNÄPSE 8.-

Aprikose

Enzian

Himbeer

Grappa

Williamsbirne

Amaretto

Mirabelle

Prunelle de Bourgogne

Berudge

Calvados

Quitte

Bailey's

«Vieux Marc»

Limoncello

«Vieille Prune»

Frangelico