

DESSERTS

Apricot Cake in glass with Vanilla Ice-Cream Aprikosenkuchen im Glass mit Vanilleeis <i>Gâteau à l'abricot dans un verre avec une glace à la vanille</i>	CHF 12.—
Sweet Risotto with Cinnamon Süsser Risotto mit Zimt <i>Risotto sucré avec de la cannelle</i>	CHF 14.—
Home Made Apple Pie with Vanilla Sauce Hausegemachter Apfelstrudel mit Vanille Sauce <i>Strudel aux pommes fait maison avec sauce vanille</i>	CHF 14.—
Ice Cream Artisanale Eissorten Artisanale <i>Assortiment de glaces artisanales</i>	CHF 7.—
Cheese Variation, Käsevariationen, variation de fromage	CHF 19.—
Gluten Free Chocolate Cake with Vanilla Ice-Cream Glutenfreier Schokoladenkuchen mit Vanilleeis <i>Gâteau au chocolat sans gluten avec une glace à la vanille</i>	CHF 14.—

MENU SIGNATURE

Foie Gras & Chutney Sauce with Apricots Foie gras & Aprikosen-Chutney-Soße <i>Foie gras & sauce Chutney aux abricots</i> 🍷
Black Angus Steak Tartar with Caviar Black Angus Fleisch Tartar mit Kaviar <i>Tartare de Black Angus avec Caviar de Béluga</i> 🍷
Creamy soup with white wine and croutons, Entrecôte Art Cremige Weißweinsuppe mit Croutons, Entrecôtee Style <i>Soupe crémeuse au vin blanc, style Entrecôte</i> 🍷
Entrecôte Café de Paris with pommes allumettes Entrecôte Café de Paris mit Pommes Allumettes <i>Entrecôte Café de Paris avec pommes allumettes</i> 🍷
Cheese Variations Käsevariationen <i>Variation de Fromages</i> or
Dessert Surprise Dessert Überraschung <i>Dessert Surprise</i>
CHF 155.—

STARTERS / VORSPEISEN / ENTRÉES

Oysters Gillardeau Nr. 2	CHF 27.-
Austern Gillardeau Nr. 2	3 Stück
<i>Huîtres Gillardeau Nr. 2</i>	<i>3 pièces</i>
Croquettes filled with Lobster & Pulled Beef	CHF 8.—
Kroketten gefüllt mit Hummer & Rinderhackfleisch	pro Stück
<i>Croquettes farcies au homard & au bœuf haché</i>	<i>par pièce</i>
Marrow bone with Fleur de Sel	CHF 21.—
Markknochen mit Fleur de Sel	
<i>Os à la moelle</i>	
Ratatouille, Fried Swiss Egg, Black Truffel (V)	CHF 25.—
Ratatouille, Schweizer Spiegelei, schwarzer Trüffel	
<i>Ratatouille, Œuf suisse au plat, truffe noire</i>	
Shrimps, Extra Virgin Olive Oil, Garlic & Chili	CHF 29.—
Garnelen, Natives Olivenöl, Knoblauch & Chili	
<i>Crevettes, huile d'olive extra vierge, ail & piment</i>	
Foie Gras Torchon & Cranberry Confiture	CHF 33.—
Foie Gras aus Torchon & Preiselbeermarmelade	
<i>Foie Gras au Torchon Maison & Confiture d'airelles rouges</i>	
Fish Bouillabaisse Entrecôte Art	CHF 39.—
Fisch Bouillabaisse Entrecôte Style	
<i>Bouillabaisse de poisson, style Entrecôte</i>	
Black Angus Steak Tartar with Caviar	CHF 37.— / CHF 56.—
Black Angus Fleisch Tartar mit Kaviar	
<i>Tartare de Black Angus avec du Caviar</i>	

UNSERE SPEZALITÄTEN

Entrecôte Café de Paris with pommes allumettes (240g)	CHF 62.—
Entrecôte Café de Paris mit Pommes Allumettes (180 g)	CHF 52.—
<i>Entrecôte Café de Paris avec pommes allumettes (120 g)</i>	CHF 42.—
Fettucini	CHF 43.—
with Pulled Entrecôte on Truffle Oil & Belper-Cheese	
Fettucini mitPulled Entrecôte an Trüffelöl & Belper Knolle-Käse	
<i>Fettucini avec Entrecôte effilochée à l'huile de Truffe & fromage Belper Knolle</i>	

Side Dishes /Beilagen /Plats d'accompagnement

Colorful Salad, Gemischter Salat, Salade Mêlée	CHF 9.—
Padron Peppers, Padron-Paprika, Poivron de Padron	CHF 9.—
Creamy Spinach, Cremiger Spinat, Epinards à la crème	CHF 9.—
Oven Vegetables, Ofengemüse, Légumes au four	CHF 9.—

Preise in Schweizer Franken, Bedienung und 8.1 % MWST inbegriffen.
Our prices are in Swiss Francs, service and 8.1 % VAT included.
Les prix s’entendent en francs suisses, service et 8.1 % TVA compris.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may trigger allergies or intolerances upon request.

Notre personnel sera heureux de vous informer sur demande des ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Wir verwenden für unsere Gerichte ausschliesslich:

For our dishes we only use:

Nos mets sont préparés exclusivement avec:

Rindfleisch • Beef • Boeuf *	AU/ CH
Krevetten • Shrimps • Crevettes	VNM
Meeresfrüchte • Seafood • Fruits de mer	Atlantik/ Pazifik
Eier • Eggs • Oeufs	CH
Hummer • Lobster • Homard	SCO / CAN
Fisch / Fish / Poisson	FR / SP / GR

***Kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobellen**

Leistungsförderern erzeugt worden sein

**May have been produced with hormonal, antibiotics, or other enhancers*

**Peut avoir été produits avec des stimulateurs de performance hormonaux, antibiotiques ou autre.*

Vegetarische Gerichte sind mit (V) gekennzeichnet, vegane Gerichte mit (T).

Vegetarian dishes are marked with a (V), vegan dishes are marked with a (T).

Les plats végétariens sont marqués avec un (V), les plats végan sont marqués avec un (T).

MENU



Willkommen im Restaurant L'Entrecôte

Die Café de Paris Sauce ist eine reichhaltige, aromatische Buttersauce, die perfekt zu gegrilltem Fleisch, insbesondere Entrecôte, passt. Ihre Geschichte reicht zurück in die 1940er Jahre, als sie in Genf, Schweiz, im Restaurant Café de Paris entstand.

Die genaue Rezeptur der Café de Paris Sauce bleibt oft ein gut gehütetes Geheimnis, aber im Allgemeinen enthält sie eine Vielzahl von Kräutern, Gewürzen und Zutaten wie Knoblauch, Zwiebeln, Estragon, Thymian, Rosmarin, Basilikum, Senf, Worcestershire-Sauce, Ketchup, Cognac oder Brandy sowie Butter als Hauptbestandteil. Die genauen Proportionen variieren je nach Restaurant oder Koch, und einige Orte behalten ihre einzigartigen Rezepturen als Geheimnis bei.

Die Sauce wird traditionell zu einem Entrecôte, einem saftigen Stück Rindfleisch aus dem Zwischenrippenstück, serviert. Das Fleisch wird normalerweise gegrillt oder gebraten und mit der großzügig über das Fleisch verteilten Café de Paris Sauce serviert.

Bienvenue au Restaurant L'Entrecôte

La sauce Café de Paris est une sauce au beurre riche et aromatique qui se marie parfaitement avec de la viande grillée, en particulier de l'entrecôte. Son histoire remonte aux années 1940, lorsqu'elle a été créée au Café de Paris à Genève, en Suisse.

La recette exacte de la sauce Café de Paris reste souvent un secret bien gardé, mais en général, elle comprend une variété d'herbes, d'épices et d'ingrédients tels que l'ail, les oignons, l'estragon, le thym, le romarin, le basilic, la moutarde, la sauce Worcestershire, le ketchup, le cognac ou le brandy, ainsi que du beurre comme ingrédient principal. Les proportions exactes varient selon le restaurant ou le cuisinier, et certains endroits gardent leur recette unique secrète.

La sauce est traditionnellement servie avec une entrecôte, un morceau de viande de bœuf provenant de l'entre-côte, juteux et tendre. La viande est généralement grillée ou rôtie et servie avec la sauce Café de Paris généreusement étalée dessus.

Welcome to the Restaurant L'Entrecôte

The Café de Paris Sauce is a rich, flavorful butter-based sauce that pairs perfectly with grilled meat, especially entrecôte. Its history dates back to the 1940s when it originated at the Café de Paris in Geneva, Switzerland.

The exact recipe of Café de Paris Sauce often remains a closely guarded secret, but generally, it includes a variety of herbs, spices, and ingredients such as garlic, onions, tarragon, thyme, rosemary, basil, mustard, Worcestershire sauce, ketchup, cognac or brandy, along with butter as the main component. The precise proportions vary from restaurant to restaurant or chef, and some places keep their unique recipes under wraps.

The sauce is traditionally served with entrecôte, a juicy and tender cut of beef from the rib area. The meat is typically grilled or roasted and served with the Café de Paris Sauce generously slathered over it

MENU KIDS

Colorful Salad

Gemischter Salat

Salade Melée



Entrecôte Café de Paris with pommes allumettes (120g)

Entrecôte Café de Paris mit Pommes Allumettes

Entrecôte Café de Paris avec pommes allumettes



Ice-Cream

Eissorten

Diverses Glaces

CHF 56.—