

MENU



Wir danken Ihnen für Ihren Besuch, wir freuen uns auf das Wiedersehen!

We thank you for your visit, please come again soon!

Nous vous remercions de votre visite, et à une prochaine fois !

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
Krevetten · Shrimps · Crevettes	VNM
Meeresfrüchte · Shellfish · fruits de mer	USA/ FR
Eier · Eggs · œufs	CH
Hummer · Lobster · Homard	SCO / CAN

*Kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen 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 VEGETARIAN

Salad with pomme grenade and garlic

Salat mit Granatapfel und Knoblauch

Salade avec pomme grenade et ail



Ratatouille, Fried Swiss Egg, Black Truffel

Ratatouille, Schweizer Spiegelei, schwarzer Trüffel

Ratatouille, Œuf suisse au plat, truffe noire



Ravioli filled with ricotta and spinach

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat

Raviolis farcis à la ricotta et aux épinards



Caramel Cocos Pudding

Karamell-Kokos-Pudding

Flan caramel-coco



Cheese Variations

Käsevariationen

Variation de Fromage

CHF 69.—

MENU KIDS

Salad with pomme grenade and garlic

Salat mit Granatapfel und Knoblauch

Salade avec pomme grenade et ail



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.—

STARTERS / VORSPEISEN / ENTRÉE

Lobster Bisque Hummer Bisque <i>Bisque de homard</i>	CHF 28.—
Fois Gras Torchon with Abricots Cutney & Black Truffel Fois Gras Torchon mit Aprikosen Cutney & Schwarzem Trüffel <i>Foie Gras au Torchon avec Chutney d'Abricots & Truffe Noire</i>	CHF 34.—
Chickpeas with Shrimps Kichererbsen mit Garnelen <i>Pois chiches aux crevettes</i>	CHF 24.—
(add Pata Negra, extra, supplément)	CHF 8.—
Oysters Nr. 2 Gillardeau with Citrus Vinaigrette (3x pcs) Austern mit Zitrusvinaigrette (3x Stück) <i>Huîtres à la vinaigrette d'agrumes (3x pièces)</i>	CHF 24.—
Clams, White Wine, Olive Oil, Garlic and Parsley Venusmuscheln, Weisswein, Olivenöl, Knoblauch und Petersilie <i>Palourdes, Vin blanc, huile d'olive, ail et persil</i>	CHF 22.—
Ratatouille, Fried Swiss Egg, Black Truffel (V) Ratatouille, Schweizer Spiegelei, schwarzer Trüffel <i>Ratatouille, Œuf suisse au plat, truffe noire</i>	CHF 18.—
(add Pata Negra, extra, supplément)	CHF 8.—
Marrow bone with fleur de sel Markknochen mit Fleur de Sel <i>Os à la moelle</i>	CHF 16.—

MENU JULIETTE

Oysters Nr. 2 Gillardeau with Citrus Vinaigrette (2x pcs)

Austern mit Zitrusvinaigrette (2x Stück)

Huîtres à la vinaigrette d'agrumes (2x pièces)



Fois Gras Torchon with Portwine Reduction & Black Truffel

Fois Gras Torchon mit Aprikosen Cutney & Schwarzer Trüffel

Foie Gras au Torchon avec Chutney d'Abricots & Truffe Noire



Entrecôte Café de Paris with pommes allumettes

Entrecôte Café de Paris mit Pommes Allumettes

Entrecôte Café de Paris avec pommes allumettes



Crème Brûlée

Crème Brûlée

Crème Brûlée



Cheese Variations

Käsevariationen

Variation de Fromage

CHF 92.—

MENU ENTRECÔTE

Lobster Bisque

Hummercremesuppe

Bisque d'homard



Marrow bone with fleur de sel

Markknochen mit Fleur de Sel

Os à la moelle



Entrecôte Café de Paris with pommes allumettes (150g)

Entrecôte Café de Paris mit Pommes Allumettes

Entrecôte Café de Paris avec pommes allumettes



Tarte Tatin with Vanille Ice Cream

Tarte-Tatin mit Vanilleeis

Tarte Tatin avec à la glace vanille



Cheese Variations

Käsevariationen

Variation de Fromage

CHF 99.—

UNSERE SPEZALITÄT

Entrecôte Café de Paris with pommes allumettes (180g)

CHF 49.—

Entrecôte Café de Paris mit Pommes Allumettes

Entrecôte Café de Paris avec pommes allumettes

Entrecôte Café de Paris with pommes allumettes (240g)

CHF 65.—

Entrecôte Café de Paris mit Pommes Allumettes

Entrecôte Café de Paris avec pommes allumettes

Kids / Kinder / Enfants

Entrecôte Café de Paris with pommes allumettes (120g)

CHF 36.—

Entrecôte Café de Paris mit Pommes Allumettes

Entrecôte Café de Paris avec pommes allumettes

Side Dishes / Beilagen / Plats d'accompagnement

Salad with pomme grenade and garlic

CHF 8.—

Salat mit Grenatapfel und Knoblauch

Salade avec pomme grenade et ail

Supplement / Extra / Supplément

Entrecôte Café de Paris

(100 g)

CHF 32.—

Entrecôte Café de Paris

Entrecôte Café de Paris

DESSERT

Caramel Cocos Pudding (V) Karamell-Kokos-Pudding <i>Flan caramel-coco</i>	CHF 14.—
Chocolate Cake (G,V) Schokoladenkuchen <i>Gâteau au chocolat</i>	CHF 14.—
Crème Brûlée Crème Brûlée <i>Crème Brûlée</i>	CHF 15.—
Apricot Cake Aprikosenkuchen <i>Gâteau à l'abricot</i>	CHF 9.—
Tarte Tatin with Vanille Ice Cream Tarte-Tatin mit Vanilleeis <i>Tarte Tatin avec à la glace vanille</i>	CHF 12.—
Cheesecake Käsekuchen <i>Gâteau au fromage</i>	CHF 12.—
Ice Cream Eissorten <i>Diverses Glaces</i>	CHF 5.—
Add Crème /Extra Rahm / supplément de crème	CHF 1.50
Cheese Variation Käsevariationen <i>Variation de Fromage</i>	CHF 19.—

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.