

Kalte Vorspeisen

Crevetten Cocktail „Calypso“ Fr. 15.50
mit Toast und Butter

Duett von Hausgebeiztem Graved Lachs und schottischem Rauchlachs Fr. 18.80
Senf – Honig – Dillsauce, Sahnemeerrettich
Toast und Butter

Salate

Grüner Blattsalat (V) * Fr. 9.50
Verschiedene Saisonale Blattsalate garniert mit
Kernen-Mix und Tomaten

Gemischter Salat (V) * Fr. 12.50

Caprese Salat mit Basilikum-Pesto (V) Fr. 18.50
Tomatensalat mit Bufala-Mozzarella und Rucola

Grosser Salatteller (V) * mit Ei und Melone Fr. 20.50
an unserem feinen Hausdressing

***Hausgemachte Dressings:**

Französischer Hausdressing (V), Italienisch (V) oder Kartoffel-Walnuss-Dressing

(V) = Vegetarisch

Suppen

Kalte Erdbeeren-Cremesuppe (V) Fr. 12.50
mit Vanille Glace und gerösteten Mandeln

Weisswein Suppe (V) Fr. 11.50

Tagessuppe Fr. 9.80

** Suppe als Hauptgang, grosse Tasse Zuschlag Fr. 3.—

Vegetarische Gerichte

Quinoa-Burger (V) leicht pikant Fr. 25.50
mit Mais-Relish
serviert mit Pommes frites

Pasta an Trüffel-Cremesauce (V) Fr. 25.50
mit Parmesan

Spaghetti «La Gare» (V) Fr. 24.50
an einer fein pikanten Tomatensauce mit Champignons,
Peperoni, Peperoncini und Zucchini

(V) = Vegetarisch

Fisch Spezialitäten

Gebratene Lachstranche

mit Zitronen - Kräutersauce

Serviert mit Blattspinat und Salzkartoffeln

Teller

Fr. 39.80

Egli-Knusperli

mit Sauce Tartar

Serviert mit Blattspinat und Pommes frites

Teller

Fr. 37.80

Gebratene Felchenfilets

auf einem Bett aus Trüffelrisotto,
mit kleinem Sommergemüse

Teller

Fr. 37.80

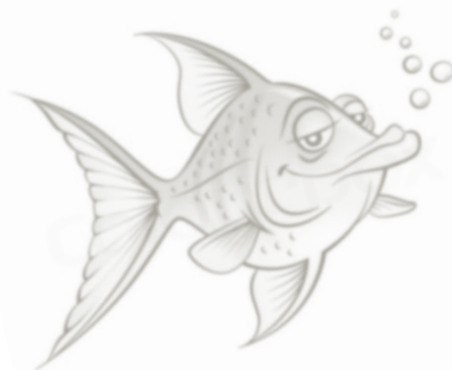
FISCHERPFANNE „Seiler au Lac“

bunte Gemüsepfanne mit neuen Bratkartöffelchen
und gebratenen Egli-, Felchen- Zanderfilet
und Riesengarnelen

Hausgemachte Kräuterbutter und Zitrone

Portion

Fr. 45.50



Fleisch Spezialitäten

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Hausart“ Teller **Fr. 39.80**
Kombination von Kalbfleischstreifen,
Champignons, Steinpilzen, Eierschwämmchen,
Tomatenwürfelchen und feiner Rahmsauce
Serviert mit Hausgemachter Kartoffelrösti

Gebratene Pouletbrust Teller **Fr. 35.50**
mit Waldpilzen an Rahmsauce
kleinem Sommergemüse und
Serviert mit Bratkartöffelchen

Rindsfilet 200g **Fr. 52.50**
Bernaise Espuma Lady's Cut 150g **Fr. 48.50**
begleitet von Sommergemüse und Preiselbeerenjus
Serviert mit Pommes Frites

Rindsentrecôte 200g **Fr. 42.50**
Café de Paris Butter
begleitet von Sommergemüse und Preiselbeerenjus
Serviert mit Pommes Frites

Schweinsschnitzel Wiener Art **Fr. 36.50**
mit Preiselbeerenkonfi und Sommergemüse
Serviert mit Pommes frites

Fitnesssteller bunter Salatteller reich garniert
und serviert mit hausgemachter Kräuterbutter.

- mit Pouletbrust	180g	Fr. 29.50
- mit Rindsentrecôte	200g	Fr. 36.50
- mit Rindsfilet	Lady's Cut 150g	Fr. 42.50
- mit Rindsfilet	200g	Fr. 46.50

mit Pommes Frites Zuschlag **Fr. 6.—**

Entrées

Cocktail de crevettes „Calypso“
avec toast et beurre

Fr. 15.50

**Duo de saumon mariné maison et
saumon fumé d'Ecosse**

Fr. 18.80

Sauce à la moutarde, au miel et à l'aneth, raifort chantilly
Toast et beurre, marinade maison

Salade

Salade verte (V) *

Fr. 9.50

Diverses salades vertes de saison agrémentées d'un
mélange de graines et de tomates

Salade composée (V) *

Fr. 12.50

Salade caprese au pesto de basilic (V)

Fr. 18.50

Salade de tomates avec mozzarella di buffla et roquette

Grande assiette de salade (V) * avec œuf et melon
avec notre dressing Maison

Fr. 20.50

*** Vinaigrettes maison**

Vinaigrette française maison (V), italienne (V) ou
vinaigrette aux pommes de terre et aux noix

(V) = végétarienne

Soupes

Soupe à la crème aux fraises froide (V) Fr. 12.50
avec de la glace à la vanille et des amandes grillées

Soupe au vin blanc (V) Fr. 11.50

Soupe du jour Fr. 9.80

** Soupe en plat principal, grande tasse supplément Fr. 3.—

Délices Végétariens

Quinoa-Burger (V) légèrement épicé Fr. 25.50
avec sauce au maïs,
servi avec des frites

Pâtes à la sauce aux truffes (V) Fr. 25.50
avec parmesan

Spaghetti «La Gare» (V) Fr. 24.50
accompagné d'une sauce tomate légèrement relevée,
champignons, poivrons,
piments et courgettes

(V) = végétarien



Délices avec Poisson

Tranche de saumon poêlée

Assiette

Fr. 39.80

accompagnée d'une sauce au citron et aux herbes

Servi avec des épinards en feuilles et des pommes de terre nature

Goujons de perche frits

Assiette

Fr. 37.80

avec sauce tartare et épinards

Servi avec des épinards en feuilles et des Pommes frites

Filets de féra poêlés

Assiette

Fr. 37.80

sur un lit de risotto aux truffes,

accompagnés de petits légumes d'été

CASSEROLE „Seiler au Lac“

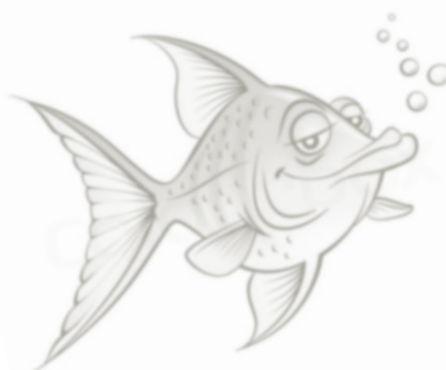
Portion

Fr. 45.50

Poêlée de légumes colorés accompagnée de petites pommes de terre nouvelles et de filets de perche, de corégone et de sandre poêlés

ainsi que de crevettes géantes

Beurre aux herbes maison et citron



Spécialités de viande

Emincé de veau „Maison“	Assiette	Fr. 39.80
Mélange de lamelles de veau, de champignons de Paris, de cèpes, de chanterelles, de dés de tomates et d'une délicate sauce à la crème Rösti de pommes de terre maison		

Poitrine de poulet à la poêle	Assiette	Fr. 35.50
aux champignons des bois à la crème, accompagnée de petits légumes d'été et de petites pommes de terre sautées		

Filet de bœuf	200g	Fr. 52.50
Béarnaise Espuma	Lady's Cut 150g	Fr. 48.50
accompagné des légumes d'été et d'un jus d'airelles Pommes Frites		

Entrecôte de bœuf	200g	Fr. 42.50
Beurre « Café de Paris » accompagné de légumes d'été et d'un jus d'airelles Pommes Frites		

Escalope de porc Wiener Art		Fr. 36.50
avec de la confiture d'airelles et des légumes d'été Servi avec des frites		

Assiette fitness: assiette de salade colorée et généreusement garnie
servi avec du beurre aux herbes fait maison.

- avec poitrine de poulet	180g	Fr. 29.50
- avec entrecôte de bœuf	200g	Fr. 36.50
- avec filet de bœuf	Lady's Cut 150g	Fr. 42.50
- avec filet de bœuf	200g	Fr. 46.50

Pommes frites	supplément	Fr. 6.—
----------------------	------------	----------------

Cold Appetizers

Shrimps Cocktail „Calypso“ **Fr. 15.50**
with toast and butter

Duett of home-made gravad laks and **Fr. 18.80**
Scottish smoked salmon
Mustard, honey and dill sauce, creamy horseradish
Toast and butter

Salads

Green salad (V) * **Fr. 9.50**
A selection of seasonal leaf salads garnished with
a mix of seeds and tomatoes

Mixed salad (V) * **Fr. 12.50**

Caprese salad with basil pesto (V) **Fr. 18.50**
Tomato salad with buffalo mozzarella and rocket

Large plate with fresh mixed salad (V) with egg and melon, **Fr. 20.50**
on a light house dressing

*** Homemade dressings:**

French house dressing (V), Italian (V) or potato and walnut dressing

(V) = Vegetarian

Soups

Cold Strawberry Cream Soup (V) Fr. 12.50
with vanilla ice cream and roasted almonds

Whitewine-soup (V) Fr. 11.50

Soup of the day Fr. 9.80

** large bowl served as a main dish surcharge Fr. 3.—

Vegetarian Dishes

Quinoa-burger (V) slightly spicy Fr. 25.50
with sweetcorn relish
served with French fries

Pasta with a truffle cream sauce (V) Fr. 25.50
with Parmesan

Spaghetti «La Gare» (V) Fr. 24.50
served with a delicately spicy tomato sauce
containing mushrooms, peppers, chilli peppers and courgettes

(V) = Vegetarian



Fish specialities

Butter fried salmon fillet

with lemon and herb sauce

Served with leaf spinach and boiled potatoes

Plate

Fr. 39.80

Deep fried stripes of perch

with tartar sauce

Served with leaf spinach and French fries

Plate

Fr. 37.80

Butter fried fillets of féra

served on a bed of truffle risotto,
with a selection of summer vegetables

Plate

Fr. 37.80

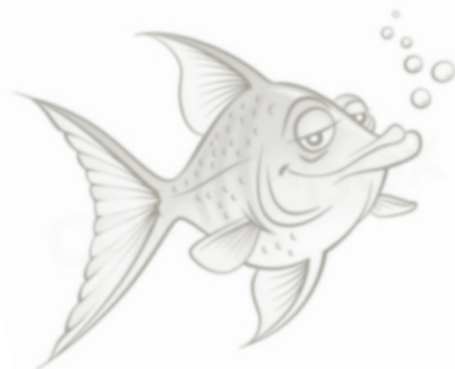
FISH CASSEROLE „Seiler au Lac “

A colourful vegetable stir-fry with new potatoes
and pan-fried perch, whitefish and zander fillets
and king prawns

Homemade herb butter and lemon

Portion

Fr. 45.50



Meat specialities

Sliced veal "Maison"	Plate	Fr. 39.80
an interesting combination of veal, mushrooms, boletuses, chanterelles, tomato dices and cream sauce Homemade hash brown potatoes		

Butter fried Chicken breast	Plate	Fr. 35.50
with wild mushrooms in a cream sauce assorted summer vegetables and freshly fried baby potatoes		

Fillet of beef	200g	Fr. 52.50
Béarnaise Espuma	Lady's Cut 150g	Fr. 48.50
served with summer vegetables and a cranberry jus French fries		

Beef entrecôte	200g	Fr. 42.50
Café de Paris Butter served with summer vegetables and a cranberry jus French fries		

Pork escalope Wiener Art		Fr. 36.50
with lingonberry jam and summer vegetables Served with French fries		

Fitness plate: a colourful salad platter, generously garnished
and served with homemade herb butter.

- with chicken breast	180g	Fr. 29.50
- with beef entrecôte	200g	Fr. 36.50
- with fillet of beef	Lady's Cut 150g	Fr. 42.50
- with fillet of beef	200g	Fr. 46.50

with French fries	surcharge	Fr. 6.—
--------------------------	-----------	----------------