

Hors d'oeuvres

* Assortiment de tapas <i>Gemischter Tapasteller</i>	22.00
* Tartare de boeuf avec oeuf, lentilles et toast <i>Rindstatar mit Ei, Berglinsen & Toast</i>	22.00/36.00
gratiné avec Café de Paris <i>mit Café de Paris gratiniert</i>	+ 4.00
avec ris de veau <i>mit Kalbsmilken</i>	+ 10.00
avec Cognac <i>mit Cognac</i>	+ 6.00
avec pommes allumettes <i>mit Pommes Allumettes</i>	+ 6.00
* Ceviche á l'aneth, suprême d'agrumes, caviar d'aubergines et coriandre <i>Ceviche serviert mit Dill, Zitrusfrüchten, Auberginen Caviar und Koriander</i>	22.00



SOUPES

Soupe à l'oignon gratinée au fromage <i>Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert</i>	12.00
Soupe à la betterave avec l'ananas <i>Rote Beete Suppe mit Ananas</i>	12.00
*avec des moules <i>mit Miesmuscheln</i>	+ 8.00
*avec des ravioli aux boeuf bourguignon <i>mit Ravioli vom Boeuf Bourguignon</i>	+ 10.00
*avec un petite tartare de boeuf <i>mit einem kleinen Rindstatar</i>	+ 12.00



SALADES

Petite salade verte avec pommes, concombres et vinaigrette miel-gingembre, lentilles <i>Kleiner grüner Salat mit Apfel, Gurken, Linsen und Honig-Ingwer Dressing</i>	12.00/18.00
Salade Niçoise thon cuit à la minute haricots, pommes de terre et oeuf <i>Nizza Salat mit frischem, kurzgebratenem Thunfisch, Bohnen, Kartoffeln und Ei</i>	28.00
Salade du marché avec ses garnitures <i>Frischer Marktsalat mit Garnituren</i>	12.00/18.00
*Chèvre chaud <i>Ziegenkäse</i>	+ 8.00
*Cubes de suprême de poulet <i>Pouletbrustwürfel</i>	+ 10.50
Salade *du Chef* avec lentilles, fromage blanc et l'huile de graines de lin <i>Berglinsensalat, Hüttenkäse und Leinöl</i>	16.00



VÉGÉTARIENS

Spaghetti avec pesto des carottes et d'ail, parmesan et une petite salade de carottes <i>Spaghetti mit Karotten-Knoblauchpesto, Parmesan und Karottensalat</i>	26.00
Ravioli d'artichauts au citron fait à la main, épinards, ail grillé et sauce <i>handgemachte Artischocken Ravioli mit Zitrone, Spinat, grilliertem Knoblauch und Sauce</i>	28.00
Spaghetti á la "Quaglinos" Huile d'olive, tomates séchées et salade de roquette <i>Olivenöl, getrocknete Tomaten und Rucolasalat</i>	26.00



POISSONS ET COQUILLAGES

DORADE ENTIÈRE 44.00

avec petite pommes de terre, aioli et salade de fenouil
*Gegrillte ganze Dorade mit jungen Kartoffeln,
Aioli und Fenchelsalat*

FILET DE SAUMON "PROVENÇALES" 42.00

servie avec risotto au pomme et céleri, jus et radis
*Lachsfilet "Provençales" mit Apfel-Sellerierisotto,
Jus und Radieschen*

FILET DE TRUITE 38.00

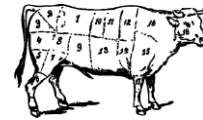
servi avec duo de célerie rave, pickels de betteraves et sa vinaigrette aux agrumes
*Forellenfilet mit Sellerie Duett, Randen Pickels
und Zitronen Vinaigrette*

MOULES *MARINIÈRES* 34.00

au court-bouillon, avec vin blanc et oignons blancs, ail, persil et ciboulette avec pommes allumettes
*Muscheln "MARINIÈRES" im Weissweinsud mit
Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Schnittlauch,
dazu Pommes Allumettes*

MOULES *FAÇON QUAGLINOS* 36.00

au bouillon crémeux au vin blanc et oignons blancs, ail, persil et ciboulette avec pommes allumettes
*Muscheln "FAÇON QUAGLINOS" im cremigen
Weissweinsud mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Petersilie
und Schnittlauch, dazu Pommes Allumettes*



VIANDES



CHEF SIGNATURE DISH



JOUES DE VEAU BRAISÉES AVEC PURÉE DE RACINE DE PERSIL, CHOU BLANC ET MIETTES DE BEURRE 46.00

*Geschmorte Kalbsbäckchen mit Petersilien-Wurzelpüree,
jungen Weisskohl und Butterbrösel*

BOEUF BOURGUIGNON 48.00

avec purée de pommes de terre pommery, carottes et garniture grand mère
*Boeuf Bourguignon serviert mit Pommery Kartoffelpurée,
Karotten und Grossmutter Garnitur*

pour 2 personnes 90.00
für 2 Personen

ENTRECÔTE « CAFÉ DE PARIS » 50.00

avec pommes allumettes
Entrecôte «Café deParis» mit Pommes.Allumettes

CORDON-BLEU *LA CLASSE* 48.00

avec fromage de montagne et jambon blanc servie avec pommes allumettes
*Klassisches Kalbs Cordon-Bleu mit Bergkäse und
Kochschinken, dazu Pommes Allumettes*

Prix donnés en CHF, service et taxe à valeur ajoutée inclus - Alle Preise sind in CHF und inklusive MwSt. / Déclaration des viandes - Fleischdeklaration:

Volaille: Argentine, France

Geflügel: Argentinien, Frankreich

Bœuf: Suisse, Australien

Rind: Schweiz, Australien

Veau: Suisse

Kalb: Schweiz

Porc: Suisse

Schwein: Schweiz