# Speisekarte Le Chaudron

### Vorspeise

Baguette mit Olivenöl und Salzflocken

Oliven (mit oder ohne Käse)

Käseplatte mit Baguette, Oliven, Trauben

Käseplatte mit Baguette, Oliven, Trauben und eine Flasche Wein nach Wahl

**Bretonische Galette**

**Soupe à l’oignon**

**Croque-Monsieur**

Baguette

Croissant mit Marmelade je nach Saison

**Salade niçoise**

### Hauptspeise

Flammkuchen

## **Coq au vin**

Ratatouille

Boeuf Bourguignon

**Steak tartare**

**Confit de Canard**

**Escargots de Bourgogne**

**Cassoulet**

**Pot au Feu**

**Quiche**

**Gratin dauphinois**

**Cuisses de grenouille**

**Miesmuscheln**

**Bouillabaisse**

## Dessert

Pain au chocolate

Éclair

Madeleine

Macarons

Crème Brulee

**Crêpe**

### Specialité de Suisse

**Cuchaule AOP**

Mousse au chocolate

Croute au fromage

Raclette  
Fondue

Saucissons

Birchermüesli

Schokolade

Älplermagronen

Rösti

Cholera

Gâteau du Vully

## Alkoholische Getränke aus Frankreich

Cointreau (Triple Sec Likör)

noir

klassisch

blood orange

#### Weinbrand

Cognac aus Cognac

Armagnac aus Gascogne

### Wein

Rotwein

#### Arbois aus Jura (Elegant, halbkräftig)

Dunkles Fleisch, Wildgeflügel

Glas: Euro

Flasche: Euro

-

#### Bordeaux aus Bordeaux (Halbkräftig, leicht herb)

Dunkle Braten, Käseplatte

Glas: Euro

Flasche: Euro

-

#### Banyuls aus Languedoc-Roussillon (Fruchtig, halbsüß bis süß, Likörwein)

Apéritif, Desserts, Kuchen, Obst

Glas: Euro

Flasche: Euro

-

#### Châteauneuf du Pape aus Rhône-Tal (Sehr kräftig, körperreich)

Rotwild, Käseplatte

Glas: Euro

Flasche: Euro

-

#### Côtes du Ventoux aus Rhône-Tal (halbkräftig, frisch)

Zu leichten Gerichten  
Glas: Euro

Flasche: Euro

-

Rivesaltes aus Languedoc-Roussillon (Likörwein, süß)

Apértitf, Dessert, Obst, Kuchen

-

Merlot aus Bordeaux (samthaltig, mild, etwas sauer)

Nudelgerichte, Geflügel, Wildgeflügel

-

Pinot noir aus Burgund (samtig, vollmundig)

Fleisch, Käseplatten

-

Cabernet Sauvignon aus Bordelais (fruchtig, rau)

Wild, Schmorgerichte

Weißwein

#### Alsace aus dem Elsaß (Trocken, rassig)

Vorspeisen, weißes Fleisch  
Gemüseeintöpfe, Grillhähnchen

Glas: Euro

### Flasche: Euro

### -

#### Arbois aus Jura (trocken, blumig)

Vorspeisen, Meeresfrüchte

Glas: Euro

Flasche: Euro

-

#### Bordeaux aus Bordeaux (Meist lieblich, fruchtig)

Desserts

Glas: Euro

Flasche: Euro

-

#### Champagne aus Champagne (feinperlig, ausgeglichen, von extratocken (brut) bis süß (doux))

Zu allen Gerichten, abhängig vom Geschmack

Glas: Euro

Flasche: Euro

-

Côtes du Ventoux aus Rhône-Tal (trocken, frisch)  
Vor und nach dem Essen  
Glas: Euro

Flasche: Euro

-

Graves de Vayres aus Bordeaux (lieblich, fruchtig)

Dessert

-

Graves supérieurs aus Bordeaux (mild, blumig)

Dessert

-

Rivesaltes aus Languedoc-Roussillon (Likörwein, süß)

Apértitf, Dessert, Obst, Kuchen

-

Vouvray aus Loire-Tal (lieblich, rund, feinperliger Schaumwein)

Dessert, Obst

-

Chardonnay aus Burgund (edel, körperreich, harmonisch, mild)

Immer ein Genuss

### 

Rosé

#### Alsace aus dem Elsaß (Trocken, rassig)

Vorspeisen, weißes Fleisch  
Gemüseeintöpfe, Grillhähnchen

Glas: Euro

Flasche: Euro

-

#### Arbois aus Jura (trocken, blumig)

Vorspeisen, Meeresfrüchte

Glas: Euro

Flasche: Euro

-

#### Champagne aus Champagne (feinperlig, ausgeglichen, von extratocken (brut) bis süß (doux))

Zu allen Gerichten, abhängig vom Geschmack

Glas: Euro

Flasche: Euro

Alkoholfreie Getränke

Wasser (sprudel/still) 0,25 3 Euro 0,75 7 Euro

Cola, Fanta, Sprite 0,3 4,50 Euro 0,5 6,50 Euro

Saft (Apfel, Orange, Traube) 0,25 3,50 Euro 0,5 6,50 Euro

Eistee (Zitrone, Pfirsich) 0,3 4,50 Euro 0,5 6,50 Euro

Kiba 0,25 3,50 Euro 0,5 6,50 Euro

Apfelschorle 0,25 3 Euro 0,5 6 Euro

Ginger Ale 0,25 4 Euro 0,5 7 Euro

Bitter Lemon 0,25 4 Euro 0,5 7 Euro

Tonic Water 0,25 4 Euro 0,5 7 Euro

Tasse Kaffee 4 Euro

Cappuccino 5 Euro

Espresso 3 Euro

Heiße Schokolade 3,50 Euro

Tee 2,50 Euro

### 