# Speisekarte Le Chaudron

### Vorspeise

#### Oliven

ohne Brie … 5 Euro

mit Brie … 7 Euro

mit Brie und Baguette … 9,50 Euro

#### **Soupe à l’oignon**

Zwiebelsuppe serviert mit Croutons und Käse über einem Stück Baguette

9,50 Euro

#### Baguette

ofenfrisch, geschnitten im Brotkorb serviert

5 Euro

#### Baguette

Ofenfrisch serviert mit Olivenöl und Salzflocken

7 Euro

#### **Croque-Monsieur**

Sandwich aus Schinken und Käse in Bechamel-Sauce

8 Euro

#### **Bretonische Galette**

Buchweizen-Galette gefüllt mit:

Schinken und Käse … 8 Euro

Spinat und Ei … 8 Euro

#### Croissant

ofenfrisches Croissant mit Marmelade je nach Saison

6 Euro

#### Käseplatte

verschiedene französische Käsesorten serviert mit Baguette, Oliven und Trauben

15 Euro

#### Käseplatte & eine Flasche Wein nach Wahl

verschiedene französische Käsesorten serviert mit Baguette, Oliven und Trauben

dazu eine Flasche Alsace rosé/weiß, Graves de Vayres oder Rivesaltes rot

25 Euro

#### **Salade niçoise**

Französischer Salat mit Thunfisch, grünen Bohnen und Kartoffeln

12 Euro

#### **Escargots de Bourgogne**

Schnecken serviert mit Kräuterbutter  
14 Euro

## Hauptspeise

#### Flammkuchen

klassisch mit Speck, Schmand, Käse und Zwiebeln

15 Euro

#### **Coq au vin**

Hähnchen geschmort in Wein serviert mit Speck und Pilzen

17 Euro

#### Ratatouille

Geschmorter Gemüseeintopf mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, Paprika

16 Euro

#### Boeuf Bourguignon

 in Rotwein geschmortes Rindfleisch in Rinderbrühe, garniert mit Knoblauch, Zwiebeln, Karotten, Pilzen

18 Euro

#### **Steak tartare**

Rindertartar serviert mit geröstetem Baguette

23 Euro

#### **Confit de Canard**

Entenkeulen serviert mit Salat und Baguette

26 Euro

#### **Cassoulet**

weiße Bohnen mit Schweinefleisch, Wurst, Entenconfit

24 Euro

#### **Pot au Feu**

herzhafter Eintopf mit Markbein und Wurzelgemüse

14 Euro

#### **Quiche**

Mürbeteig gefüllt mit Ei, Schinken und Käse

12 Euro

#### **Gratin dauphinois**

in Rahm gebackene Kartoffelscheiben

11 Euro

#### **Cuisses de grenouille**

**Froschschenkel mit einem frischen Weißbrot**

**23 Euro**

#### **Miesmuscheln**

**Mießmuscheln serviert in einer Weißweinsauce**

**35 Euro**

#### **Bouillabaisse**

provenzalischer Fischeintopf

27 Euro

## Dessert

#### Pain au chocolate

Schokoladencroissant

5 Euro

#### Éclair

Gebäck aus Brandteig gefüllt mit Vanille oder Schokopudding, glasiert mit Fondant

6 Euro

#### Madeleine

Biskuitkuchen in Jakobsmuschelform

6 Euro

#### Macarons

Mandelkekse gefüllt mit Schoko-, Vanille-, Frucht- oder Zitronenganache

Fruchtganache: Erdbeer, Pfirsich/Mango oder Himbeer

10 Euro

#### Crème Brulee

Vanillecreme überzogen mit einer karamellisierten Zuckerschicht

8 Euro

#### **Crêpe**

Eierkuchen mit Apfelmus, Nutella oder Puderzucker

8 Euro

### Specialité de Suisse

#### **Cuchaule AOP**

Safranbrot serviert mit Käse

7 Euro

#### Mousse au chocolate

Mousse au chocolate garniert mit verschiedenen Beeren

6 Euro

#### Croute au fromage

Weißbrot überbacken mit Käse, Ei und Schinken

12 Euro

#### Raclette

Pfännchen mit verschiedenen überbackenen Spezialitäten

15 Euro  
Fondue

Geschmolzener Käse mit Baguette

16 Euro

#### Saucissons

Würstchen serviert mit Gemüse

13 Euro

#### Birchermüesli

Müsli aus Haferflocken, Zitronensaft, Kondensmilch, geriebenen Äpfeln, Haselnüssen oder Mandeln

7 Euro

#### Schokolade

Verschiedene Schweizer-Schokoladen

8 Euro

#### Älplermagronen

Teigwaren mit Kartoffeln, Rahm, Käse und Zwiebeln

15 Euro

#### Rösti

Kartoffelpuffer mit Salz und Pfeffer

12 Euro

#### Cholera

pikanter Gemüsekuchen

10 Euro

#### Gâteau du Vully

Kuchen aus Hefeteig

9 Euro

## **Alkoholische Getränke aus Frankreich**

### Cointreau (Triple Sec Likör) 4cl/700ml

noir … 2,50 / 29 Euro

klassisch … 2 / 16 Euro

blood orange … 3,50/ 38 Euro

### Weinbrand 4cl/700ml

Cognac aus Cognac … 4,30 / 63 Euro

Armagnac aus Gascogne … 3,50 / 48 Euro

## Wein

### Rotwein

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

Dunkles Fleisch, Wildgeflügel

Glas 0,25 /Flasche 0,75 10/30 Euro

-

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

Dunkle Braten, Käseplatte

Glas 0,25 /Flasche 0,75 12,50/35 Euro

-

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

Apéritif, Desserts, Kuchen, Obst

Glas 0,25 /Flasche 0,75 7,50/23 Euro

-

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

Rotwild, Käseplatte

Glas 0,25 /Flasche 0,75 125/375 Euro

-

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

Zu leichten Gerichten  
Glas 0,25 /Flasche 0,75 15/45 Euro

-

#### Rivesaltes aus Languedoc-Roussillon (Likörwein, süß)

Apértitf, Dessert, Obst, Kuchen

Glas 0,25 /Flasche 0,75 6,50/18 Euro

-

#### Merlot aus Bordeaux (samthaltig, mild, etwas sauer)

Nudelgerichte, Geflügel, Wildgeflügel

Glas 0,25 /Flasche 0,75 17/50 Euro

-

#### Pinot noir aus Burgund (samtig, vollmundig)

Fleisch, Käseplatten

Glas 0,25 /Flasche 0,75 29,50/87 Euro

-

#### Cabernet Sauvignon aus Bordelais (fruchtig, rau)

Wild, Schmorgerichte

Glas 0,25 /Flasche 0,75 6,50/18 Euro

### Weißwein

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

Vorspeisen, weißes Fleisch  
Gemüseeintöpfe, Grillhähnchen

### Glas 0,25 /Flasche 0,75 6/16 Euro

### -

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

Vorspeisen, Meeresfrüchte

Glas 0,25 /Flasche 0,75 23/68 Euro

-

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

Desserts

Glas 0,25 /Flasche 0,75 63/178 Euro

-

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

Zu allen Gerichten, abhängig vom Geschmack

Glas 0,25 /Flasche 0,75 125/350 Euro

-

Côtes du Ventoux aus Rhône-Tal (trocken, frisch)  
Vor und nach dem Essen  
Glas 0,25 /Flasche 0,75 9/25 Euro

-

#### Graves de Vayres aus Bordeaux (lieblich, fruchtig)

Dessert

Glas 0,25 /Flasche 0,75 6/16 Euro

-

#### Graves supérieurs aus Bordeaux (mild, blumig)

Dessert

Glas 0,25 /Flasche 0,75 80/237 Euro

-

#### Rivesaltes aus Languedoc-Roussillon (Likörwein, süß)

Apértitf, Dessert, Obst, Kuchen

Glas 0,25 /Flasche 0,75 12/35 Euro

-

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

Dessert, Obst

Glas 0,25 /Flasche 0,75 6/16 Euro

-

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

Immer ein Genuss

Glas 0,25 /Flasche 0,75 22/65Euro

### Rosé

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

Vorspeisen, weißes Fleisch  
Gemüseeintöpfe, Grillhähnchen

Glas 0,25 /Flasche 0,75 9/18 Euro

-

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

Vorspeisen, Meeresfrüchte

Glas 0,25 /Flasche 0,75 18,5/52 Euro

-

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

Zu allen Gerichten, abhängig vom Geschmack

Glas 0,25 /Flasche 0,75 20/55 Euro

### Alkoholfreie Getränke

**Wasser** (sprudel/still) … 0,25l /0,75l 4 / 8 Euro

**Cola, Fanta, Sprite** … 0,3l/0,5l 5,50 / 9,50 Euro

**Saft** (Apfel, Orange, Traube) … 0,25l /0,5l 4,50 / 8,50 Euro

**Eistee** (Zitrone, Pfirsich) … 0,3l/0,5l 5,50 / 9,50 Euro

**Kiba** … 0,25l /0,5l 4,50 / 8,50 Euro

**Apfelschorle** … 0,25l /0,5l 4 / 7 Euro

**Ginger Ale** … 0,25l /0,5l 5 Euro / 8 Euro

**Bitter Lemon** … 0,25l /0,5l 5 Euro / 8 Euro

**Tonic Water** … 0,25l /0,5l 5 Euro / 8 Euro

**Tasse Kaffee** 4 Euro

**Cappuccino** 5 Euro

**Espresso** 3 Euro

**Heiße Schokolade** 4,50 Euro

**Tee**  3,50 Euro

### 