

*Herzlich
Willkommen im
Restaurant*

La Côte

«Mein Körper hält sich nicht an mich. Er tut, was ich nicht darf.»

(Robert Gernhardt)

Damit wünschen wir Ihnen, liebe Gäste,
im La Côte weiterhin genussvolle und
zwischen durch sogar frevelhafte Stunden.

Wir bedanken uns für Ihre Treue -

Luis Stäheli und das ganze La Côte Team



Apéro

Cüpli Nicolas Feuillatte - Brut	1/10	14.-
Prosecco DOC Anima - Extra Dry	1/10	9.-
Prosecco DOC Anima Rosé - Brut	1/10	10.-
Weisswein gespritzt	1/10	11.50
Apérol Spritz	1/10	13.50
Negrони «Maison»	1/10	15.-

Appenzeller	29% vol	4cl	9.-
Campari	23% vol	4cl	9.-
Cynar	16.5% vol	4cl	9.-
Martini	15% vol	4cl	9.-
Martini rot	15% vol	4cl	9.-
Porto	19.5% vol	4cl	9.-
Sherry	15% vol	4cl	9.-
Pernod	40% vol	4cl	9.50
Ricard	45% vol	4cl	9.50



Vorspeisen



Oxtail clair trois étoiles

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Cognac

12.-

Bisque d'Homard

Hummersuppe

15.-

Bouillon à la môle

Bouillon mit Mark

12.-

Beefsteak «Tatar»

½ Portion 29.-

1 Portion 39.-

Escargots «Vigneron»

6 Stück 17.-

Weinbergschnecken

12 Stück 28.-

Salade mêlée

Gemischter Salat

12.-

Salade de marche aux oeufs

Nüsslissalat mit Ei

13.-

Endives Clara

Chicorée Salat mit Ei und Roquefort

14.-

Salade verte

Grüner Salat

10.-



Unsere Spezialitäten

Charbonnade

«So lang s'Füür brännt!!»

Ab 2 Personen, Nur Abends

Rindshuft mit Oliven, Perlzwiebeln, Peperoncini
und 5 verschiedenen Saucen

à discretion	58.-
200g	50.-
Café de Paris Sauce	8.-

Entrecôte

«Café de Paris»

Argentinisches Entrecôte	46.-
an Café de Paris Sauce	

Als Beilage zu unseren Spezialitäten
empfehlen wir unsere Hausgemachten

Pommes Allumette	8.-
-------------------------	-----

Fleisch



Escalopes de Veau dijonnaise 46.-
Kalbsschnitzel an Senfsauce

Escalopes de Veau au Calvados 46.-
Kalbsschnitzel an Calvadossauce

Filet de Boeuf au Poivre vert 51.-
Filetbeefsteak mit grünem Pfeffer

Poussin à la Clara 41.-
Mistkratzerli Hausart (30 Min.)

Côtes d'Agneau 46.-
Lammkoteletten

Gemüseteller 28.-

Beilagen 8.-
Salzkartoffeln, Reis, Nudeln, Pommes Allumettes

Frisches Tagesgemüse 13.-

Fisch

Sôle meunière 55.-
Seezunge Müllerinnen-Art



Dessert

Profiteroles «Ofechüechli» 13.-

Mousse au chocolat 9.-

Tira mi su 9.-

Cassata 9.-

Sorbet au Champagne ou russe

Sorbet mit Champagner oder Wodka 13.-

Apfelsorbet mit Calvados 13.-

Taglio au Whisky

Rahmglace mit Whisky 13.-



Kaffee



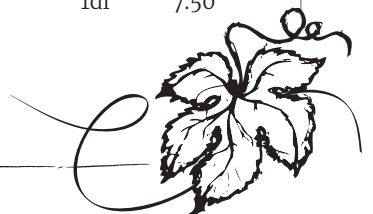
Kaffee / Espresso	4.50
Tee	4.50
Irish Coffee	14.-
Café français	14.-
Carajillo	8.-
Coretto Grappa	7.-

Bier

Eichhof	4,6% vol	3dl	6.-
Quöllfrisch	4,8% vol	3dl	6.50

Mineral

Acqua Panna - Stilles Wasser	5dl	7.-
San Pellegrino - Mit Kohlensäure	5dl	7.-
Orangensaft	3dl	6.50
Tomatensaft	3dl	6.50
Apfelschorle	3dl	6.-
Coca Cola / Coca Cola Zero	3dl	6.-
Elmer Citro	3dl	6.-
Sinalco	3dl	6.-
Rivella Rot	3dl	6.-
Schweppes Tonic	2.5dl	6.-
Traubensaft, Michel	2.5dl	6.-
Möhl, Apfelwein ohne Alkohol	5dl	7.-
San Bitter	1dl	7.50





Schaumweine

Philipponnat Royale Réserve - Brut				7/10	150.-
Nicolas Feuillatte - Sélection Brut	1/10	13.-		7/10	90.-
Prosecco DOC Anima - Extra Dry	1/10	9.-		7/10	65.-
Prosecco DOC Anima Rosé - Brut	1/10	10.-		7/10	68.-

Weisswein & Rosé offen

Lavaux	1/10	7.-		5/10	35.-
Condes de Albarei	1/10	7.-		5/10	35.-
Roero Arneis	1/10	7.50		5/10	38.-
Coup de l'Etriere Rosé	1/10	7.-		5/10	35.-

Rotwein offen

Bonnin Pichon, St. Emilion	1/10	7.-		5/10	35.-
Viñas Elias Mora - Toro	1/10	7.-		5/10	35.-
Chateau Camplong - Corbière	1/10	7.-		5/10	35.-

Weissweine

Lavaux				7/10	49.-
Eppesses				7/10	49.-
St. Saphorine				7/10	50.-
Dezalay				7/10	62.-
Chablis				7/10	72.-
Condes de Albarei				7/10	49.-
Roero Arneis				7/10	53.-
Terras Gauda				7/10	55.-
Ultimate Provence - Rosé				7/10	64.-
Coup de l'Etriere Rosé				7/10	49.-

Rotweine

Pommard	7/10	120.-
Beaune	7/10	75.-
Santenay Latour	7/10	89.-
Château Talbot, St. Julien	7/10	170.-
Château La Garde Pessac-Léognan	7/10	89.-
Château Seguin Pessac-Léognan	7/10	102.-
Château Côte de Baleau, St. Emilion	7/10	78.-
Château La Fleur, St. Emilion	7/10	95.-
Magnum	15/10	190.-
Château Jean Faure, St. Emilion	7/10	150.-
Château Paveil-de-Luze, Margaux	7/10	82.-
Monbrison, Margaux	7/10	98.-
Château Ferrière, Margaux	7/10	135.-
Château Lynch Bages, Pauillac	7/10	200.-
Grand – Puy – Ducasse, Pauillac	7/10	140.-
Gigondas Chapoutier, Côte du Rhône	7/10	72.-
Merlot del Ticino «Riflessi»	7/10	105.-
L'Anima Di Vergani, Toscana	7/10	85.-
Izadi, Rioja Reserva	7/10	62.-
Bosque de Matasnos, Ribera del Duero	7/10	89.-
Carmelo Rodero 9 Meses, Ribera del Duero	7/10	64.-
Figuero, Ribera del Duero	7/10	68.-
Magnum	15/10	140.-

Unser Tipp

**Château Camplong,
Corbière**

	15/10	108.-
	7/10	52.-
	5/10	35.-
	1/10	7.-





Spirits

Likör & Bitter

Braulio	21 % vol	4 cl	9,50
Fernet	39 % vol	4 cl	8,50
Averna	29 % vol	4 cl	9,50
Ramazotti	30 % vol	4 cl	9,50
Jägermeister	35 % vol	4 cl	9,50
Sambuca	40 % vol	4 cl	8,50
Grand Marinier	40 % vol	4 cl	9,50
Cointreau	40 % vol	4 cl	9,50
Baileys	17 % vol	4 cl	9,50
Crème de Cassis	16 % vol	4 cl	9,50
Moscatel	13,7 % vol	4 cl	11,50

Spirituosen

Vodka Wyborowa	37,5 % vol	4 cl	10,50
Vodka Moskovskaya	38 % vol	4 cl	10,50
Gin Gordons	37,5 % vol	4 cl	10,-
Gin Turicum	41,5 % vol	4 cl	14,-
Gin tanqueray	43,1 % vol	4 cl	12,-
Myers Rum	40 % vol	2 cl	10,-
Bacardi	37,5 % vol	4 cl	10,50
Marc Morin	40 % vol	2 cl	9,50
Calvados Morin Selection	40 % vol	2 cl	11,50
La Vielle Prune	40 % vol	2 cl	12,-
Chartreuse	55 % vol	2 cl	12,-
Kirsch	37,5 % vol	2 cl	9,50
Pflümli	37,5 % vol	2 cl	9,50
Williams Morin	43 % vol	2 cl	9,50
Quitten	41% vol	2 cl	11,50

Grappa

Nardini	50 % vol	2cl	9.50
Nardini Reserva	50 % vol	2cl	9.50
Berta Elisi	43 % vol	2cl	12.-
Uve Bianche	38 % vol	2cl	12.-
Ròndena Amarone Riserva	43 % vol	2cl	16.-

Whisky

Glenfiddich	40 % vol	4cl	12.-
Macallan 12 Years	40 % vol	4cl	15.-
Chivas Regal 12 Years	40 % vol	4cl	12.-
Black Label	40 % vol	4cl	12.-
Jack Daniel's	40 % vol	4cl	12.-
J&B	40 % vol	4cl	10.-
Ballantines	40 % vol	4cl	10.-
Tullamore Dew	40 % vol	4cl	10.-

Cognac

Remy Martin	40 % vol	2cl	12.-
Martell VSOP	40 % vol	2cl	12.-
Courvoisier	40 % vol	2cl	12.-
Hennessy	40 % vol	2cl	12.-
Hennessy XO	40 % vol	2cl	24.-

Armagnac

Grand Armagnac	40 % vol	2cl	12.-
-----------------------	----------	-----	------

Brandy

Carlos 1	40 % vol	2cl	12.-
Fundador	36 % vol	2cl	9.50
Le Panto	36 % vol	2cl	14.-



Deklaration Fleisch und Fisch

Kalbfleisch	Schweiz
Rindshuft	Schweiz
Entrecôte *	Argentinien
Lamm *	Neuseeland
Geflügel	Schweiz
Fisch (Sôle)	Nordsee, Wildfang

* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

La Côte