

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 zwischendurch
sogar frevelhafte Stunden.*

*Wir bedanken uns für Ihre Treue -
Familie Stäheli*



Apéro

Cúpli Champagner	1/10	13.-
Cúpli Prosecco	1/10	8.50

Appenzeller	29% vol	40g	7.50
Campari	23% vol	40g	7.50
Cynar	16.5% vol	40g	7.50
Rossi	18% vol	40g	7.50
Martini	15% vol	40g	7.50
Punt é Mes	16% vol	40g	7.50
Porto	19.5% vol	40g	7.50
Sherry	15% vol	40g	7.50
Pernod	40% vol	25g	7.50
Ricard	45% vol	25g	7.50



Vorspeisen

Oxtail clair trois étoiles
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Cognac 11.-

Bisque d'Homard
Hummersuppe 14.-

Bouillon à la mûelle
Bouillon mit Mark 11.-

Potage Parisienne
Lauchsuppe 11.-

Beefsteak «Tatar» 1 Portion 36.-
1/2 Portion 26.-

Escargots «Vignerons» 12 Stück 26.-
Weinbergsschnecken 6 Stück 15.-

Salade málée
Gemischter Salat 11.-

Salade verte
Grüner Salat 9.-



Unsere Spezialitäten

Charbonnade

«So lang's Feuer bräunt!!»

Ab 2 Personen, Nur Abends

Rindskopf mit Oliven, Perlzwiebeln, Peperoncini
5 verschiedene Saucen, Senffrüchte

à discretion 52.-

200g 46.-

Entrecôte

«Café de Paris»

Argentinisches Entrecôte 42.-

Als Beilage zu unseren Spezialitäten empfehlen wir
unsere hausgemachten Pommes Allumette für 4.-



Fleisch

Escalopes de Veau dijonnaise
Kalbsschnitzel an Senfsauce 41.-

Escalopes de Veau au Calvados
Kalbsschnitzel an Calvadossauce 41.-

Filet de Boeuf au Poivre vert
Filetbeefsteak mit grünem Pfeffer 50.-

Poussin à la Clara
Mistkratzerli Hausart (20 Min.) 37.-

Côtes d'Agneau
Lammkoteletten 41.-

Beilagen
Salzkartoffeln, Reis, Nudeln,
Pommes Allumette 4.-

Frisches Tagesgemüse 9.-

Fisch

Sole 55.-

Für Fische frisch vom Fang nach Angebot
Fragen Sie bitte Ihren Kellner.



Dessert

Profiteroles «Ofechviechli»	11.-
Mousse au chocolat	9.-
Tira mi su	9.-
Sorbet au Champagne au russe Sorbet mit Champagner oder Wodka	13.-
Apfelsorbet mit Calvados	13.-
Taglio au Whisky Rahmglace mit Whisky	13.-
Verschiedene Käse	15.-

Kaffee

Kaffee	4.-
Tee	4.-
Irish Coffee	15.-
Café français	15.-
Carajillo	8.-



Bier / Mineral

Eichhof	4.6% vol	3dl	6.-
Heineken	5% vol	3dl	6.50
San Pellegrino		5dl	7.-
Diverse Jus		3dl	6.-

Spirituosen

Div. Whiskys	40g		12.-
Div. Cognac	20g		14.-
Vieille Prune	40% vol	20g	15.-
Fernet	39% vol	20g	7.50
Marc de Bourgogne	40% vol	20g	9.50
Grappa Barolo	45% vol	20g	11.-
Grappa Nardini	50% vol	20g	9.50
Grappa Nardini Reserva	50% vol	20g	9.50
Gravensteiner	43% vol	20g	9.50
Calvados	40% vol	20g	9.50
Williams	43% vol	20g	9.50
Pflümlü	40% vol	20g	9.50
Kirsch	40% vol	20g	9.50
Moscatel	13.7% vol	40g	11.50
Averna	29% vol	40g	8.50
Ramazzotti	30% vol	40g	8.50

Weissweine

Féchy	7/10	45.-
Eppesses	7/10	45.-
Aigle	7/10	52.-
St. Saphorine	7/10	50.-
Dezalay	7/10	58.-
Chardonnay	7/10	45.-
Chablis	7/10	68.-

Weisswein / rosé offen

La Côte «le poissonier»	5/10	27.-
Féchy	5/10	32.-
Rosé	5/10	27.-

Champagner

Moët Chandon	7/10	120.-
Mercier Brut	7/10	100.-
Prosecco di Valdobbiadene	7/10	60.-



Rotweine



Aigle	7/10	56.-
Zizerser Herrschäftler	7/10	51.-
Pommard	7/10	91.-
Beaune	7/10	83.-
Château Talbot, St. Julien	7/10	170.-
Château Haut Mazerat, St. Emilion	7/10	83.-
Château Giscours, Margaux	7/10	150.-
Monbrison, Margaux	7/10	88.-
Château Lynch Bages, Pauillac	7/10	180.-
Grand-Puy-Ducasse, Pauillac	7/10	140.-
Gigondas Chapoutier, Côte du Rhône	7/10	68.-
Louis Fabre «Château» Corbières	7/10	62.-
Santenay Latour	7/10	73.-
Cabernet Sauvignon, Dom de Luc	7/10	52.-
Merlot del Ticino «Rifflessi»	7/10	85.-
Conde de Valdemar, Rioja	7/10	59.-
Atalayas, Ribera del duero	7/10	64.-

Rotwein offen

Benkener Blauburgunder	7/10	27.-
Château Billerond St. Emilion	5/10	27.-
Cabernet Sauvignon (Chile)	5/10	27.-

Unser Tipp

Château Camplong, Corbières	7/10	49.-
	5/10	35.-
	3/10	21.-
	2/10	14.-