

Vorspeisen / Starters

Madame Monsieur

Poulet Satay-Spiesschen und Siam Frühlingsrollen 19.50

mit zweierlei asiatischen Saucen serviert

Poultry satay-skewer with thai springrolls and two Asian sauces

„Calypso“ Crevetten-Cocktail 16.50

mit Amerikanischer Sauce, serviert mit Toast

“Calypso” Shrimp-Cocktail with American Sauce, served with toast

Gemischte Blattsalate vom Markt 6.00 9.50

mit Kirschtomaten und Knoblauchcroûtons

Mixed lettucesalad with cherry-tomatoes and garlic-croûtons

Gemischter Salat der Saison 7.50 11.50

mit Spargelspitzen, Ei und Knoblauchcroûtons

Mixed salad in season with asparagus, egg and garliccroûtons

Die Salate werden nach Ihrer Wahl mit unserem Hausdressing

oder Olivenöl & Balsamicoessig serviert

The salads are served with our housesauce or olive oil & balsamico vinegar

Die heissen Suppen / Warm soup

Genueser Minestrone mit Pancetta und Parmesan 11.50
Minestrone Genua style with Pancetta and Parmesan-cheese

Aromatische Siam Zitronengras-Kokossuppe 9.00
Aromatic Thai lemongrass-coconutsoup

serviert mit einem Riesengarnelen-Spiesschen 13.50
served with a small Black-Tiger-skewer

Vegetarische Gerichte / Vegetarian food

Spaghetti Pomodoro aus sonnergereiften Pelati-Tomaten 19.50
mit kalt gepresstem Olivenöl

Spaghetti Pomodoro with a delicate pelati-tomatosauce and cold pressed olive oil

Paniertes Gemüseschnitzel mit tomatisierter Sauce 26.50
und Kräuternudeln

Breaded vegetable-escalope with tomato-sauce and herb-noodles

Gemüseteller der Saison mit Petersilienkartoffeln 26.50
Choice of vegetables in season with parsley-potatoes

Lasagne aus frischem Gemüse mit Parmesan 24.50
Fresh vegetable lasagne with Parmesan cheese

Asia Hot Pot - Am Tisch zubereitet
Das Geniesser Erlebnis

Ab 2 Personen ab 18.00h & mittags auf Vorbestellung

*Tauchen Sie ein in die Welt der asiatischen Düfte und Aromen...
Nehmen Sie sich einfach Zeit, und geniessen Sie den asiatischen Hot Pot,
original und einmalig am See interpretiert:*

*Black Tiger Crevetten, Felchen, Zander & Meerwolf
Glasnudeln, Bambus & Soja-Sprossen,
Shitake-Pilze, Wirsing, Hot Chilli
Asiatischer Duftreis & vier Thai-Saucen*

*The Seeroses' favorite for min. 2 guests from 18-21h, advance booking for lunch
is possible. Enjoy the aromatic asian fragrances...take the time and enjoy the original
asian hot pot, unique at the lake:*

*Black Tiger Prawns, Cisco (whitefish), Pike Perch & Seabass
glasnoodles, Bamboo & Soja-sprouts, Shitake-mushrooms, savory cabbage,
hot chilli, Asian rice and four Thai-sauces*

pro Person, per Person 53.00

*Die Zubereitung beträgt mind. 30 Minuten
The preparation needs min. 30 minutes*

Fischgerichte / Fishdishes

Madame Monsieur

Die pikante thailändische Fischcreation :

Zanderfilet-Streifen gebraten 39.00

mit roter Thaicurrysauce, Bambussprossen & Duftreis

Fried pike perch stripes with hot red thaicurrysauce, bambosprouts and rice

Thunersee-Felchenfilets aus Faulensee 34.00 39.00

in Öl mit vielen Kräutern gebraten,

mit Kartoffeln und Broccoli

Fried fillets of Thunerlake-cisco roasted in oil and many herbs, potatoes and broccoli

Eglifilets im leicht knusprigen Kräuterteig 34.00 39.00

mit Sauce Tatar, Salzkartoffeln und Mandelbroccoli

Batter-fried perch with sauce tatar, salted potatoes and broccoli with almonds

Loup de Mer - ganz wie in Südfrankreich:

Mediterraner Wolfsbarsch 36.50 41.50

in Olivenöl gebraten mit Tomaten- Oliven-

Kapern-Auberginen-Artischockenherzen & Petersilienkartoffeln

Mediterranean Seebass fried in olive oil, tomatoe-olive-caper-eggplant-artichoke-vegetables, served with parsley-potatoes

Am Tisch tranchiert und mit Cognac flambiert:

Das klassische Entrecôte Double *p. P. 54.00*

vom Berner Oberländer Rind

mit Sauce Béarnaise, Gemüse

⊗ Pommes Frites, ab 2 Personen

The classical double sirloin with Sauce Bearnaise, vegetables and french fries

Fleischgerichte / Meatsdishes

Madame Monsieur

Penne Vesuvio mit heller BEO-Beef Bolognaise, *22.00*

verfeinert mit Basilikum und Mascarpone

Penne Vesuvio with BEO beef-bolognaise, basil and mascarpone-cheese

Zürcher Geschnetzeltes *34.50 39.50*

von zartem Kalbsfleisch mit goldbrauner Berner Rösti

Sliced veal meat Zürich Style, served with crusty Rösti Bernoise

Schweinsfilet Medaillons am Spiess gebraten *37.50*

mit mediterranem Ratatouille und Kräuternudeln

Skew roasted pork fillet Medaillons with Ratatouille and herb noodles

Wienerschnitzel -klassisch vom Kalb *34.50 39.50*

mit Pommes Frites und saisonalem Gemüsebukett

Original escalope vienna style -the classic veal with french fries and vegetables

Madame Monsieur

<i>Saftiges Pouletbrüstchen an pikanter Thaicurrysauce mit Asiagemüse und Duftreis</i>	<i>31.50</i>
<i>Juicy chickenbreast with hot Thaicurrysauce, asian vegetables and rice</i>	
<i>Schweizer Schweinsmedaillons mit Pommes Frites und Kräuterbutter</i>	<i>31.50</i>
<i>Swiss pork medaillons with french fries and herb butter</i>	
<i>Pouletbrüstchen mit Salat und Melone garniert</i>	<i>29.90</i>
<i>Chickenbreast with salad and melon</i>	
	
<i>Rindsfilet an rässiger grüner Pfeffersauce mit Gemüsebouquet und Pommes Frites</i>	<i>49.00</i>
<i>Beef fillet with green peppersauce, vegetables and French fries</i>	
<i>Entrecôte mit Kräuterbutter,</i>	<i>44.50</i>
<i>dazu feine Pommes Frites und Gemüse garnitur</i>	
<i>Sirloin beefsteak with herb butter, French fries and a vegetable garnishing</i>	
<i>Rindsfiletstreifen nach Woranoff</i>	<i>41.50 46.50</i>
<i>an feuriger Paprika-Vodka-Rahmsauce</i>	
<i>mit Teigwaren und Gemüse der Saison</i>	
<i>Slices of beef fillet Woranoff Style with spicy and hot paprika vodka sauce, vegetable garnishing and noodles</i>	