

## SÜDFRANKREICH IM GLAS

Die Weine sind absolute Spitzenklasse und werden nicht nur in Frankreich selbst immer beliebter. Wir haben aus einem grossen Angebot einige ausgesucht und freuen uns, Ihnen eine sehr gute Auswahl präsentieren zu können.

*Santé.*

Unser Fleisch und Fisch stammen aus Schweizer Produktion.  
Bei Engpässen weichen wir auf bestmögliche Qualität vom Ausland aus.  
Siehe Tafel beim Buffet oder fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden.

Allergene: Fragen Sie unsere Mitarbeitenden

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt.

## ZUM APÉRO

**Grande Cuvée 1531 AIMERY Réserve brut 2017**  
AOP Crémant de Limoux Réserve  
Chardonnay, Chenin Blanc,  
Mauzac Blanc  
1 dl • Fr. 12.–

## WEISSE WEINE

**Via Hominis blanc**  
Chardonnay, Vermentino  
2020 • 75 cl • Fr. 45.–

**Prestige blanc**  
Sauvignon blanc  
2020 • 75 cl • Fr. 48.–

**Infiniment de l'Ou Blanc**  
Chardonnay  
2020 • 75 cl • Fr. 65.–

## ROSÉ WEINE

**Maris Rosé**  
Syrah, Grenache  
2020 • 75 cl • Fr. 48.–

**Elpis Rosé**  
Syrah, Grenache, Mourvèdre  
2020 • 75 cl • Fr. 56.–

## ROTE WEINE

**Le Petit Pas Rouge**  
Grenache, Syrah,  
Carignan, Mourvèdre  
2019 • 75 cl • Fr. 48.–

**Trois Clochers**  
Syrah, Grenache, Carignan  
2019 • 75 cl • Fr. 56.–

**Pompier**  
Grenache  
2020 • 75 cl • Fr. 58.–

**Pépité Originale**  
Cabernet Sauvignon  
2017 • 75 cl • Fr. 72.–

**L'Ove Rouge**  
Syrah  
2020 • 75 cl • Fr. 72.–

**Lou Prince**  
Malbec  
2016 • 75 cl • Fr. 87.–

## SÜDFRANZÖSISCHE WOCHEN IM GASTHOF EISENBAHN

## BIENVENUE

Die Säulen unserer südfranzösischen Küche sind die frischen Produkte, das Olivenöl sowie Gewürze und das Fleur de Sel. Sehen Sie hier die aktuelle Speisekarte mit kalten und warmen Vorspeisen, Suppen, Meeresspezialitäten und Fleischgerichten.

*Bon appétit.*

**UNSER  
SÜDFRANZÖSISCHES  
MENU  
IN 4 GÄNGEN**

**Taboulé**  
mit frischen Feigen und Ziegenfrischkäse

\*\*\*

**Bouillabaisse Marseillaise**  
Fischsuppe mit  
Fenchel, Lauch, Safran und Kräutern

\*\*\*

**Cassoulet, der Eintopf**  
mit Rindsfiletwürfeli, Gemüse und  
Rosmarin-Bratkartoffeln

\*\*\*

**Duett von  
südfranzösischen Variationen**

Wir servieren das Menu ab 2 Personen  
Pro Person Fr. 78.–

Mit südfranzösischer Weinbegleitung  
Pro Person Fr. 110.–

**VORSPEISEN**

**Sous-vide gegarte Kalbfleischtranchen**  
mit Ochsenherz-Tomatensalat  
und Basilikum-Pistou  
*Fr. 17.–*

**Nizza-Salat**  
mit Thon, Bohnen, Kartoffeln und Kräutern  
*Fr. 12.–*

**Taboulé**  
serviert mit frischen Feigen und  
Ziegenfrischkäse  
*Fr. 12.–*

**SUPPEN**

**Knoblauchsuppe**  
Die knusprigen Käsebaguettescheiben  
dürfen nicht fehlen  
*Fr. 12.–*

**Bouillabaisse Marseillaise**  
Fischsuppe mit  
Fenchel, Lauch, Safran, Kräutern  
*Fr. 16.–*

**FISCH**

**Goldbrasse (Dorade Royal)**  
auf grünen Linsen und kleinem Gemüse  
dazu Basilikum-Pistou  
*Fr. 39.–*

**Rotbarbenfilet (Rouget barbet)**  
Cous-Cous mit Peperoni,  
Pfefferminz, Kräutern  
*Fr. 38.–*

**FLEISCH**

**Cassoulet, der Eintopf**  
Rindsfiletwürfeli, Gemüse,  
Rosmarin-Bratkartoffeln  
*Fr. 39.–*

**Kaninchenschenkel  
langsam geschmort**  
Grüne Linsen und Blattspinat  
*Fr. 34.–*

**Lammkotelett provençale  
an Kräuter-Knobli-Jus**  
Taboulé und Ratatouille  
*Fr. 42.–*

**Entenbrust rosa gebraten**  
serviert mit Dörrfrüchten  
auf provençalischem Reis  
und Ochsenherz-Tomaten  
*Fr. 39.–*

**VEGETARISCH**

**Steinpilz-Teigwaren**  
mit Cherry-Tomaten, Spinat, Basilikum-  
Pistou und vielen Kräutern  
*Fr. 27.–*

**Taboulé**  
mit Ofengemüse serviert  
und Sauerrahmsauce  
*Fr. 25.–*

**DESSERT**

**Catalanische Crème à la Roussillon**  
*Fr. 4.–*

**Lavendelglace**  
*Fr. 4.–*

**Orangen-Schokoladencreme**  
*Fr. 4.–*

**Rotweifeigen mit Vanilleglace**  
*Fr. 4.–*

**Holunderblüten-Joghurtmousse**  
*Fr. 4.–*