

# Le Maquis Abendmenu

## Vorspeise

**“Éclair” mit Räucherlachscreme** 21.-  
Gefülltes Brandteiggebäck mit Dill  
und Zitronensauce

**“Petite Tartiflette Savoyarde”** 14.-  
Kartoffelauflauf mit Speck,  
Zwiebeln und Reblochon-Käse

**“Profiteroles de Mousse de Chèvre”** 16.-  
Windbeutel mit Ziegenfrischkäsefüllung,  
Walnüssen, Vinaigrette und grünen Salat

**Markknochen** 14.-  
im Ofen geröstet, mit Toast

**Tagessuppe** 9.-

## Unsere Klassiker

**Rindstartar** kl.20.-/gr.35.-  
mit pikanter Senfsauce

**Gratiniertes Rindstartar** 40.-  
mit Käse überbacken  
dazu pikante Senfsauce

**Croque-Monsieur** 16.50  
mit Salat

**Croque-Madame** 18.50  
mit Spiegelei und Salat

**Rindsentrecôte (200g)** 46.-  
mit Pfeffer- oder Bordelaise Sauce  
und Pommes Frites

**Couscous mit Merguez und Gemüse** 27.-  
marrokanisch gewürzt

## Burger

**“Le Sacré Cœur”** 27.-  
KalbsBurger mit scharfer Senfsauce  
Emmentaler, Speck und Pommes Frites

**“Le Moulin Rouge”** 25.-  
Rindsburger mit Pfeffersauce  
Reblochon-Käse, Speck und Pommes Frites

## Saisonale Spezialitäten

**“Hachis Parmentier de Canard Confit”** 25.-  
Kartoffelauflauf mit konfiertter Ente  
und karamellisierten Zwiebel

**Lammkeule** 39.-  
mit Rosmarin und Purée aus  
Süßkartoffeln und Rüeblli

**Bœuf Bourignon** 27.-  
Rindfleischentopf  
mit “La Ratte”- Kartoffeln

**Sautiertes Zanderfilet** 24.-  
an Petersilien-Zitronenbutter mit Reis

**Duck’s Duo** 34.-  
konfiertter Entenmagen und Foie Gras mit  
gemischtem Salat, Landrauchschinken  
und Parmesan

## Vegetarisch

**Knusprig-gebackener Camembert** 18.-  
auf Salat

**Couscous mit Gemüse** 24.-  
marrokanisch gewürzt

**Saisonales Gemüse mit Artischocke** 16.-  
Grilliert, auch als Beilage

## Salat / Beilage

**Linsensalat** 9.-  
mit Cervelas

**Gurkensalat** 9.-  
mit Rahmsauce

**Grüner Salat mit Tomaten** 7.-  
mit hausgemachter Vinaigrette

**Pommes Frites** 7.-

Alle Preise in CHF inkl. MWST.  
Fleischdeklaration

Lamm & Rind: Irland; Ente: Frankreich;

Poulet & Schwein: Schweiz

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir  
Ihnen gerne behilflich.

## Dessert

<b>“Crème Brulée”</b> mit Mandarinenlikör	13.-
<b>“Millefeuille” nach Art des Hauses</b> Blätterteig-Gebäck mit Vanillecrème und Caramel au beurre salé	14.-
<b>“Moelleux au Chocolat”</b> Warmes Schokoladeküchlein mit Pistazie und Vanillesauce	15.-
<b>“Profiteroles”</b> Windbeutel mit Vanilleglacé und Schokoladensauce	14.-
<b>“Le Trou Norman”</b> Apfelsorbet mit Calavdos	16.-
<b>Käseplatte</b>	15.-

## Öffnungszeiten

Montag bis Samstag: 17:00 - 23:00

**Folgen Sie uns auf Social Media:**



Le Maquis Bistrot Café Bar  
@LeMaquisBistrot



@lemaquis.bistrot