

VOM LAMM (Australien, Neuseeland)

Lammrückenfilet an Kräutersauce _____	180 g	Fr. 40.–
Entrecôte d'agneau à la sauce aux herbes		
<i>Lamb sirloin with fine herbs sauce</i>		
Lammkoteletten mit Kräuterbutter _____	180 g	Fr. 37.50
Côtes d'agneau au Café de Paris		
<i>Lamb chops with fine herbs butter</i>		

KREUZ UND QUER (Schweinefleisch, Poulet – Schweiz)

Zwei Filets nach Art des Chefs (vom Rind und Kalb) _____	200 g	Fr. 50.50
Les deux filets à la mode du Chef (du bœuf et du veau) Matterhorn size 300 g		
<i>The Chef's two filets (beef and veal)</i>		
Schweinssteak Café de Paris _____	180 g	Fr. 30.50
Steak de porc Café de Paris Matterhorn size 300 g		
<i>Pork steak with fine herbs butter</i>		
Gaby - Spiess (Mix-Grill) _____	180 g	Fr. 34.–
Brochette „Gaby“ (Mix-Grill)		
<i>Skewer „Gaby“ (Mix-Grill)</i>		
Pouletbrust an Orangensauce _____	180 g	Fr. 30.–
Blanc de poulet à la sauce à l'orange		
<i>Breast of chicken with orange sauce</i>		
Zermatter Birtreberbratwurst (mit Kalbfleisch) _____	200 g	Fr. 25.–
Saucisse de drèche de brasserie (avec viande de veau)		
<i>Brewer's grains sausage (with veal)</i>		

FISCH (Norwegen – Südostasien)

Lachsfilet an Béarnaise-Sauce _____	160 g	Fr. 32.–
Filet de saumon à la sauce béarnaise		
<i>Fillet of salmon with bearnaise sauce</i>		
Riesencrevetten an Tatar-Sauce _____	180 g	Fr. 42.–
Crevettes géantes à la sauce tartare		
<i>King prawns with tartare sauce</i>		