

Hausgemachte Suppen und Consommés

Ochsenschwanzconsommé Mit Gemüsestreifen und altem Sherry	5,50€
Kerbelschaumsuppe mit gegrillten Garnelen und Croutons	5,50€
Basilikumschaumsuppe mit gegrillten Garnelen und Croutons	5,50€
Tomatencremesuppe mit Gin und Kräutersahne	6,00€
Französische Zwiebelsuppe mit frischen Kräutern Croutons und Greyerzer Käse gratiniert	6,50€
Tomaten-Ingwer-consommé mit frischem Ingwer und Cherrytomaten	6,50€
Petersilienknollensüppchen mit gebackenem Selleriestroh	6,50€
Elsässer Schneckensüppchen Mit Kräutersahne und Parmesankäse gratiniert	7,50€
Bouillabaisse Französische Fischsuppe mit Safran frischen Kräutern, Gemüsen, Garnelen und Edelfischen Dazu reichen wir Röstbrot und Knoblauchcrème	12,50€
Waldpilzsüppchen mit geschmorten Waldpilzen und Kräuterrahm	6,00€

Grosse Ofenkartoffel

Gefüllt mit hausgemachtem Käuterquark an gartenfrischen Blattsalaten	8,50 €
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen	13,50 €
mit gegrillten Garnelen	13,50 €
mit Norweger Räucherlachs Tranchen	14,50 €
mit Ochsenfetzen und Käuterbutter	15,50 €

Restaurant
Toulouse *du Lac*



Restaurant
Toulouse *du Lac*



Frische Salate und Vorspeisen

Gartenfrische Blattsalate in hausgemachtem Kräuterdressing mit Croutons und Kirschtomaten	7,50 €
Bruschetta – Pilati mit roten Zwiebeln und frischem Basilikum angemachte Tomatenwürfel auf Röstbrot an frischen Blattsalaten	8,50 €
Fromage de Chèvre französischer Ziegenkäse,angemacht mit frischen Kräutern auf Röstbrot gratiniert,an frischen Blattsalaten	9,50 €
Mozzarella Salat Mozzarellakäse und Tomatenscheiben mit altem Balsamico und kaltgepresstem Olivenöl,frischem Basilikum an Blattsalaten in Käuterdressing	9,50 €
Garnelen nach spanischer Art mit Olivenöl und frischen Kräutern	9,50 €
Salate der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen gegrillte Hähnchenbruststreifen mariniert mit milder Chillisauce und Sesam an gartenfrischen Blattsalaten in Kräuterdressing	10,50 €
Burgunder Schneckenragout mit Kirschtomaten frischen Kräutern in Knoblauchcreme mit Sauce Hollandaise überbacken	11,00 €
Französischer Schafskäse überbacken nach bretonischer Art mit Knoblauch,roten Zwiebeln,Oliven und frischen Kräutern in würziger Tomatensauce	13,00 €
Geräucherte Lachstranchen auf Rösti mit zweierlei Saucen an gartenfrischen Blattsalaten in hausgemachtem Kräuterdressing	13,00 €
Carpaccio vom Angusrind mariniert mit Mandel-Pesto,gehobeltem Parmesankäse, Rucolasalat,Champignons,Kirschtomaten und frischem Basilikum	13,00 €
Gebratenene Lachstranchen mit Pesto an gartenfrischen Blattsalaten in Kräuterdressing	13,00 €
Garnelensalat Gegrillte Garnelen mariniert mit milder Chillisauce und Sesam an gartenfrischen Blattsalaten in hausgemachtem Kräuterdressing	13,50 €

Restaurant Toulouse *du Lac*

Apéritifs & Cocktails

		4,2
Sherry - dry, medium, cream -	5 cl	0 €
San Francisco - frischer Orangen- und Zitronensaft, Grenadine - ¹	20 cl	6,2 0 €
Kir - Cassis - mit trockenem Weißwein -	20 cl	6,9 0 €
Caipirinha - Pitu-Rum, Limetten, Rohrzucker -	5 cl	7,5 0 €
Campari mit Prosecco ¹	10 cl	7,5 0 €
Pêche Blanche - mit Champagner	10 cl	9,00 €
Prune Blanche - Pflaumenlikör, Champagner -	10 cl	9,00 €
Martini - Williams - Cocktail	5 cl	8,5 0 €
Kir Royal - Cassis mit Champagner -	10 cl	9,0 0 €
Cocktail »Toulouse« - Galliano, Orangensaft, Prosecco -	20 cl	9,0 0 €
Planter's Punch - Rum, Orangen- und Zitronensaft, Grenadine - ¹	25 cl	8,5 0 €
Pina Colada - Rum, Ananassaft, Sahne	25 cl	8,5 0 €
Glas Champagner	10 cl	9,0 0 €
Bowle mit frischen Beeren der Saison	20 cl	6,5 0 €
Prosecco	10 cl	5,0 0 €

1 = mit Farbstoff

Vorspeisen

<i>Salate der Saison</i>	
<i>gemischter Salat mit hausgemachten Dressing</i>	6,50 €
<i>Bruschetta – Pilati – Tomaten, Basilikum</i>	7,50 €
<i>Burgunder Schnecken in Kräuter – Knoblauchcreme überbacken</i>	9,00 €
<i>Lachstatar an Kartoffelrösti</i>	9,50 €
<i>Feld -und Rucolasalat</i>	
<i>Salate der Saison mit gebratenen Putenbruststreifen und Sesam</i>	10,50 €
<i>Gratinierter Fromage de Chèvre</i>	9,50 €
<i>-frischer französischer Ziegenkäse gebacken</i>	
<i>Mozzarella Salat</i>	9,50 €
<i>Tagliatella mit Trüffeln</i>	12,50 €
<i>Rucolasalat mit Parmaschinken</i>	11,00 €
<i>Carpaccio vom Angusrind mit Mandel – Pesto mit sautierten Waldpilzen und Rucolanest</i>	13,00 €
<i>Tatar - nach französischer Art - mit in Butter gebratenen feinen crossen Kartoffelscheiben</i>	13,00 €
<i>Feldsalat mit gebratener Entenleber an Himbeerdressing</i>	12,50 €
<i>Hors d' Oeuvre</i>	13,00 €
<i>Vorspeisenensemble nach französischer Art</i>	
<i>Salate der Saison mit gebratenen Garnelen und Sesam</i>	13,50 €

Suppen

Restaurant Toulouse du Lac



<i>Ochsenschwanzconsommé</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Kerbelschaumsuppe mit gebratenen Babygarnelen</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Tomatencremesuppe mit Gin und Sahnehäubchen</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Schweizer Greyerzer Käse gratiniert</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Vanilisierte Hummercremesuppe mit Chili Fäden</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Elsässer Schneckensüppchen Gratiniert</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Bouillabaisse Französische Fischsuppe aus Edelfischen</i>	<i>9,00 €</i>



Hauptspeisen

Rindersaftgulasch ungarische Art
mit sautierten Waldpilzen und Tagliatella

16,50 €

Restaurant Toulouse *du Lac*

Tafelspitz das Beste aus der Rinderkeule in Apfel – Meerrettichsauce mit jungen Gemüsen und fr. Kartoffelchen	16,50 €
Medaillons vom Schweinefilet auf frischem Broccoli mit Schweizer Käse überbacken und Kartoffelgratin	16,50 €
Schweinelendchen „Toulouse“ mit frischen Champignons,Cherrytomaten in Kräuterrahm,gartenfrischer Blattsalat in Haus Dressing	16,50 €
Zarte Spitzen vom Rinderfilet mit frischen Champignons In Dijonsensauce mit jungen Gemüsen und fr.Kartoffelchen	17,50 €
Rostbraten Strindberg mit einer Kräuterkäsekruste überbacken,gemischtem Salat und geschmorten Cherrytomaten	18,50 €
Züricher Geschnetzeltes vom Kalb mit frischen Waldpilzen in Rahm,jungen Gemüsen und Kartoffelrösti	18,50 €
Rumpsteak Zartes Steak vom arg.Weideland Bullen,geschmorten Zwiebeln,jungen Gemüsen,Sauce Bernaise und Bratkartoffeln	18,50 €
Kalbsnierchen in Basilikumrahm Tagliatelle und Buttergemüse	19,50 €
Rosa gebratene Ochsenfilettranchen Mit frischen Kräutern in Knoblauchcreme,Risolee Kartoffeln und gemischter Salatbeilage	19,50 €
Entenbraten Knusprige halbe Ente „knochenarm“mit Apfelrotkohl u. Kartoffelklößen	19,50 €
Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel in Butter gebraten,mit knusprigen Bratkartoffeln und Salat der Saison in würzigem Hausdressing	23,50 €
Lammfilet	23,50 €

Restaurant Toulouse du Lac



Rosa gebratenes Lammfilet mit feiner Kräuterkruste an Rosmarinjus
mit buttergeschwenktem Keniabohnen und Kartoffelgratin

Restaurant
Toulouse *du Lac*



Restaurant
Toulouse *du Lac*



Restaurant
Toulouse *du Lac*



Restaurant
Toulouse *du Lac*



Restaurant Toulouse du Lac

Fisch

<i>Gebratenes Zanderfilet auf Bordeauxspinat und Kartoffelgratin</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Duett vom Lachs und Garnele auf glasiertem Kaiserschotenstroh Wildreisplätzchen und Safran Rieslingsschaumsauce</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Lotte „goldbraun gegrillt“ in Basilikumbuttersauce krossem Parmaschinken Röstkartoffeln und Salat</i>	<i>19,50 €</i>

Und fragen Sie nach unseren Fisch im Tagesangebot

Pasta – Risotto

<i>Saltimbocca vom Kalb auf Pestotagliatelle mit Tomatenfondue</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Risotto mit Garnelen, Meeresfrüchten und frischen Kräutern</i>	<i>16,00 €</i>

Dessert

<i>Warmer Apfelstrudel</i> <i>mit Rosinen und Mandeln auf Vanille Sauce, Zimteis und Sahne</i>	4,00 €
<i>Creme Caramel</i>	5,50 €
<i>Eisbecher mit Burgunder Weinpflaumen</i> <i>Walnusseis und Sahne</i>	6,50 €
<i>Crème Bruleê</i> <i>mit frischen Früchten</i>	7,00 €
<i>Marc de Champagne Sorbet</i>	7,00 €
<i>Marzipan Krokant Eis</i> <i>mit Bourbon Vanille Schaum</i>	7,00 €
<i>Pariser Waffel mit heißen Schattenmorellen</i> <i>und Vanille Eis</i>	7,50 €
<i>Pariser Waffel</i> <i>mit Pralinensauce und Pistazieneis</i>	7,50 €
<i>Dessertteller „Toulouse“</i> <i>dunkles und Passionsfrucht mousse im Baumkuchenmantel auf weißer Schokoladensauce</i>	8,00 €
<i>Duett von Vanille und Schokoladen</i> <i>Panna Cotta auf Aprikosen Minzsauce</i>	8,00 €
<i>Crepes Suzette für zwei Personen</i> <i>mit Orangenfilet und frischen Beeren der Saison</i> <i>Crepes werden in Grand Marnier am Tisch flambiert</i>	19,00 €
<i>Französische Käseauswahl mit Trauben</i> <i>Baguette und Butter</i>	8,50 €

Überraschungsmenü

Lassen Sie sich einfach bei einem

4 – Gang Menü

von unseren Köchen überraschen

42,00 € pro Person
oder
für Pärchen mit einer Flasche Champagne
138,00 €

*Für Fragen und Anregungen steht ihnen unser Oberkellner
oder Küchenchef gern zur Verfügung*

Restaurant
Toulouse *du Lac*



Menü

Vorspeise:	Carpaccio vom Black Angusrind Ruccolanest, Cherry Tomaten
Suppe:	Klare Ochsenchwanz Consommé oder Tomaten-Ingwer Consommé oder Waldpilzcreme
Hauptspeise:	Filetspitzen in Champignon-Dijonsensauce mit Pommes Risolee und Herzogin-Kartoffeln oder Pariser Pfeffersteak vom Black Angusrind mit Buttergemüse und Bratkartoffeln oder Zander-Lachs mit Pernod - Safranschaum auf Blattspinat und Kartoffelgratin
Dessert:	Mousse von Vanille und Schokolade auf Mocca-Schaum
	vier Gänge 39,50 € pro Person drei Gänge 32,50 € pro Person (ohne Vorspeise)

Frischer Stangenspargel

Spargelcrèmesuppe	6,00€
Frischer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise mit	14,50 €
Kräuterrührei	20,00 €
gek. Rosmarin Schinken	22,00 €
Kalbsfilet	28,00 €
Rindertournedos	28,50 €
Schweinefilet	24,50 €
Wiener Schnitzel	27,00 €

Unsere besondere Empfehlung

Menü

Vorspeise:	Carpaccio vom Black Angusrind Ruccolanest, Cherry Tomaten
Suppe:	Klare Ochsenschwanz Consommé oder Tomaten-Ingwer Consommé oder Waldpilzcrèmesuppe
Hauptspeise:	Filetspitzen in Champignon-Dijonsensauce mit Pommes Risolee und Herzogin-Kartoffeln oder Pariser Pfeffersteak vom Black Angusrind mit Buttergemüse und Bratkartoffeln oder Zander-Lachs mit Pernod - Safranschaum auf Blattspinat und Kartoffelgratin
Dessert:	Mousse von Vanille und Schokolade auf Mocca-Schaum
vier Gänge 39,50 € pro Person drei Gänge 32,50 € pro Person (ohne Vorspeise)	

Unsere saisonale Empfehlung

Cassoulet „Toulouser Art“	13,00€
Entenbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	19,50€

Überraschungsmenü

Lassen Sie sich einfach bei einem
4 – Gang Menü
von unseren Mitarbeitern verwöhnen

48,00 € pro Person

oder

**für zwei Personen
mit einer Flasche Champagner**

145,00 €

Medallions vom Schweinefilet

Mit Kräuterbutter, gemischtem Salat und Pommes frites oder Ofenkartoffeln mit
Kräuterquark 16,50€

*

Medallions vom Kalbsfilet

Zart rosa gebratenen mit Kräuterbutter gemischtem Salat und Pommes frites
oder Ofenkartoffeln mit Kräuterquark 24,50€

*

Vom arg. Weidelandbullen

Rumpsteak Vom Grill mit Kräuterbutter gemischtem Salat Pommes frites oder
Ofenkartoffeln mit Kräuterquark 19,50€

*

Rinderfilet vom Grill

mit Kräuterbutter gemischtem Salat Pommes frites oder Ofenkartoffeln mit
Kräuterquark 24,50€

Restaurant Toulouse *du Lac*

Rindertournedos vom Black Angusrind

unter der Kräuterkruste
mit Beaujolais - Schalottensauce, Kartoffelgratin und sautiertem Buttergemüse 24,50 €

Kalbsmedaillons

auf Pilzragout und Rosmarinkartoffeln 24,50 €

Rinderfilet Estragon

mit Buttergemüse, Bratkartoffeln und Salat 26,50 €

Châteaubriand (für 2 Personen)

an dreierlei Saucen mit glasierten Gemüse und Variationen von der Kartoffel 69,00 €

Fisch

Duett von Lachs und Zanderfilet

mit Pernod - Safranschaum auf Blattspinat und Kartoffelgratin 18,50 €

Gebrautes Zanderfilet

auf Blattspinat und Kartoffelgratin 19,50 €

Lotte „goldbraun gegrillt“ in Basilikumbuttersauce

krossem Parmaschinken Röstkartoffeln und Salat 24,50 €

Scampi Pikant

Kings Prawn Wildwassergrossgarnelen in Chablis-Kräuter-Sauce
gratiniert mit Salat der Saison 24,50 €

Fisch Trio

Lottebäckchen, Jaokobsmuschel und King Prawn Riesengarnele
an sautierten Zucchini - Fenchel Gemüse mit Pernod - Safranschaum 26,00 €

Und fragen Sie nach unseren Fisch im Tagesangebot

Restaurant
Toulouse *du Lac*



Restaurant
Toulouse *du Lac*



Dessert

Eiskaffee Kaffee, Vanilleeis, Schlagsahne	6,00€
Eisschokolade Schokolade, Vanilleeis, Schlagsahne	6,00€
Gemischter Eisbecher aus hausgemachten Waffeln mit frischen Früchten Schlagsahne	6,50€
Französische Apfeltarte mit Vanillesauce, Zimteis, Schlagsahne	7,00€
Moussevariation Mousse von Edelbitter Schokolade und Bourbonvanille auf Saucenspiegel mit fr. Obst, Mandelsplitter und Schlagsahne	7,50 €
Eisbecher mit Burgunder Weinpflaumen Walnusseis und Schlagsahne	7,50€
Crème Bruléé mit frischen Früchten	8,00€
Schokoladen Soufflé mit Bourbonvanillemousse, fr. Früchten und Schlagsahne	8,00€
Marc de Champagne Sorbet	8,00€
Tartufo Halbgefrorenes aus Zabaione-Eis, umhüllt mit Kakao und Haselnuss mit Pfirsichparfait fr. Früchten und Schlagsahne	8,00€
Pfirsichparfait weißes Pfirsichparfait an Bourbonvanilleschaum, fr. Erdbeeren Schlagsahne und Mandelsplitter	8,50€
Französische Käseauswahl mit Trauben Baguette und Butter	9,50 €