

# franzos

CAFÉ<sup>et</sup> BAR<sup>et</sup> BISTRO

## take away — à emporter

BESTELLUNG VOR ORT ODER TELEFONISCH UNTER 044 542 46 33

### déjeuner et dîner

<b>croque-monsieur</b> <sup>sans / avec</sup> <b>salade</b> <sup>a/e/g</sup>	8 <sup>00</sup> /14 <sup>00</sup>
<i>da wird auch ein schinken-käse-toast zum leckerbissen.</i>	
<b>quiche lorraine</b> <sup>sans / avec</sup> <b>salade</b> <sup>a/b/d/e</sup>	8 <sup>00</sup> /14 <sup>00</sup>
<i>zwiebeln, käse und speck — ein klassiker in der französischen küche.</i>	
<b>quiche végétarienne</b> <sup>sans / avec</sup> <b>salade</b> <sup>a/b/d/e</sup>	8 <sup>00</sup> /14 <sup>00</sup>
<i>es muss nicht immer fleisch sein.</i>	
<b>galette complète</b> <sup>sans / avec</sup> <b>salade</b> <sup>a/b/d/e</sup>	13 <sup>00</sup> /19 <sup>00</sup>
<i>crêpe aus buchweizenmehl, gefüllt mit schinken, käse, champignons und spiegelei.</i>	
<b>salade</b> <sup>au</sup> <b>chèvre chaud</b> <sup>a/e</sup>	16 <sup>00</sup>
<i>milder käse vom geissli, gratiniert mit rosmarinbonig, äpfeln und nüssen.</i>	
<b>tartare</b> <sup>de</sup> <b>boeuf</b> <sup>f/g</sup>	25 <sup>00</sup>
<i>180 grammes de plaisir — schon oft probiert und doch etwas anders bei uns, serviert mit salat und baguette café de paris.</i>	

### nos desserts

<b>tarte tatin</b> <sup>a/b/e</sup>	7 <sup>50</sup>
<b>crêpe</b> <sup>au</sup> <b>jus de citron</b> <sup>et au</sup> <b>sucre</b> <sup>a/b/d/e</sup>	7 <sup>50</sup>
<b>crêpe</b> <sup>à la</sup> <b>banane</b> <sup>et au</sup> <b>chocolat</b> <sup>a/b/d/e</sup>	10 <sup>00</sup>
<b>crêpe</b> <sup>de</sup> <b>saison</b> <sup>a/b/d/e</sup>	10 <sup>50</sup>
<i>fragen sie nach unserer saisonalen crêpe</i>	

### les boissons

<b>appenzell</b> eau minerale, 50cl, bouteille	4 <sup>00</sup>
<b>thé froid bio flauder</b> 50cl, bouteille	4 <sup>50</sup>
<b>schorle de pomme</b> 50cl, bouteille	4 <sup>50</sup>
<b>orangina</b> 50cl, bouteille	4 <sup>50</sup>
<b>coca cola classic</b> <sup>ou</sup> <b>zero</b> 45cl, bouteille	4 <sup>50</sup>
<b>limonade la mortuacienne</b> 33cl, bouteille	5 <sup>00</sup>
<i>— l'originale, grenade, citron, mandarine <sup>ou</sup> pamplemousse</i>	
<b>appenzeller quöllfrisch</b> 50cl, canette	6 <sup>00</sup>
<b>ch'ti blonde</b> 33cl, bouteille	6 <sup>00</sup>
<b>cidre de normandie</b> 25cl, bouteille	6 <sup>00</sup>
<b>viognier le crés</b> vin blanc, 75cl, bouteille	16 <sup>00</sup>
<b>terroir des mazets</b> vin rosé, 75cl, bouteille	18 <sup>00</sup>
<b>carabenas</b> vin rouge, 75cl, bouteille	19 <sup>00</sup>



### sélection <sup>de</sup> charcuterie <sup>et</sup> fromage <sup>d/e</sup>

*eine schöne auswahl von verschiedenen  
französischen käse, jambon de bayonne,  
saucisson des pyrénées und oliventapenade.*

22<sup>00</sup>

VIANDE: SUISSE ET FRANCE / OEUFS: ZURICH

LEGENDE DER ALLERGENEN STOFFE: A/GLUTENHALTIGES GETREIDE, B/EIER, C/FISCHE, D/MILCH (LAKTOSE),  
E/SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE), F/SELLERIE, G/SENF, H/SESAM, I/SULFITE