

**Rindsantercot
„Café de Paris“

Grüne Salat

*

**Antercot „Café de Paris“
Pomm allümett**

150gr. Fr. 34.50
200gr. Fr. 42.50

Wie bim Originau vo Gänf,
wärde keni Menüändrige vorgnoh.

Bon appétit!

„Café de Paris“

Die Sosse isch i de 30-ger Johr im
Gänfer Reschtorant „Du Coq d’Or“
der Familie Boubier entstange.

D Tochter vor Madame Boubier het
dr Eigentümer vom Reschtorant „Café de Paris“
ghürate. Nach däm isch d Sosse benennt worde.

Ds Reschtorant „Café de Paris“ isch dafür
bekannt, als einzigs warms Gricht
das Entrecôte mit dr Buttersosse,
Pomm Allumett u e grüne Salat azbiete.

Mit **Café de Paris** wird einerseits eine kalte Buttermischung und andererseits eine diese beinhaltende warme Sauce bezeichnet. Sie wird zu verschiedenen Fleischgerichten serviert. Bei der Bezeichnung des Gerichts folgt dem Namen des Fleisches der Zusatz „Café de Paris“, z.B. „Entrecôte Café de Paris“ oder „Filet Café de Paris“.