

# Madame Figaro

Fruhstuck / Snacks

---



# Madame Figaro

Fruhstuck / Snacks

## — zNüni oder so für zwischendurch —

### 1 Stück Croque Monsieur CHF 6.00

Französisches Hot Sandwich aus zwei Toastbrot­scheiben mit Geflügelaufschnitt und Käse



### 1 Stück Croque Monsieur Vegi CHF 5.00

Französisches Hot Sandwich mit Käse



### 1 Stück American Sandwich CHF 6.00

Cold Sandwich aus zwei gerösteten Toastbrot­scheiben mit Geflügelaufschnitt auf Tartaresauce und Käse



### 2 Stück geröstete Toastbrot­scheiben CHF 4.50

mit Butter und Konfitüre

### 2 Stück Crêpes Natur CHF 5.00

oder Konfitüre CHF 5.50



### 2 Stück Piroggen mit Hackfleisch (Rind) und Kartoffel CHF 7.50

Gefüllte Teigtasche aus Pizzateig, dünn gerollt und im Öl gebraten



# Madame Figaro

Hauptgerichte



# Madame Figaro

Hauptgerichte

---

## *Gefüllte Peperoni mit Hackfleisch (Rind) und Reis*



# Madame Figaro

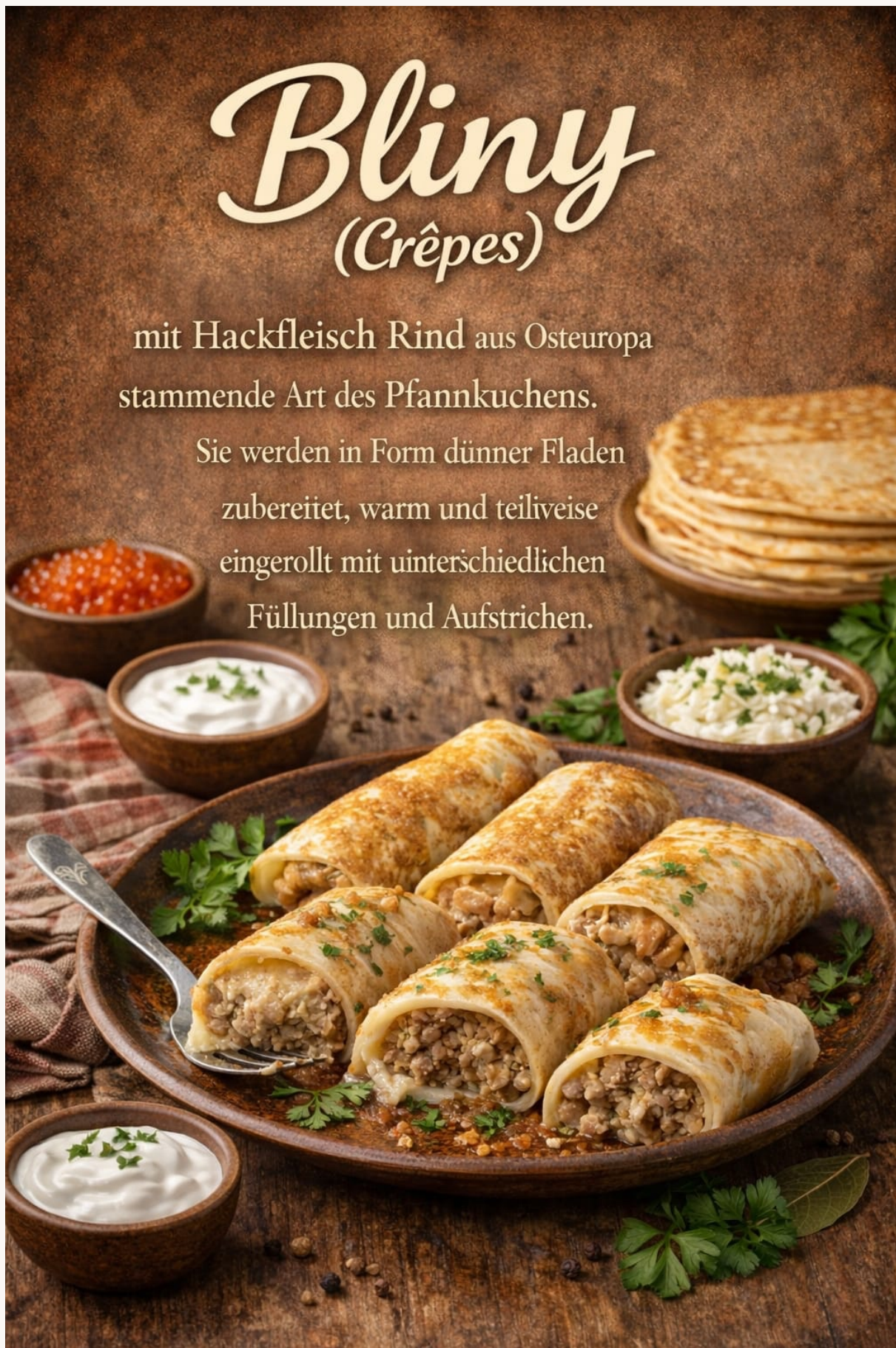
Osteuropäische Spezialitäten

---

## Blinny (Crêpes)

mit Hackfleisch Rind aus Osteuropa  
stammende Art des Pfannkuchens.

Sie werden in Form dünner Fladen  
zubereitet, warm und teilweise  
engerollt mit unterschiedlichen  
Füllungen und Aufstrichen.



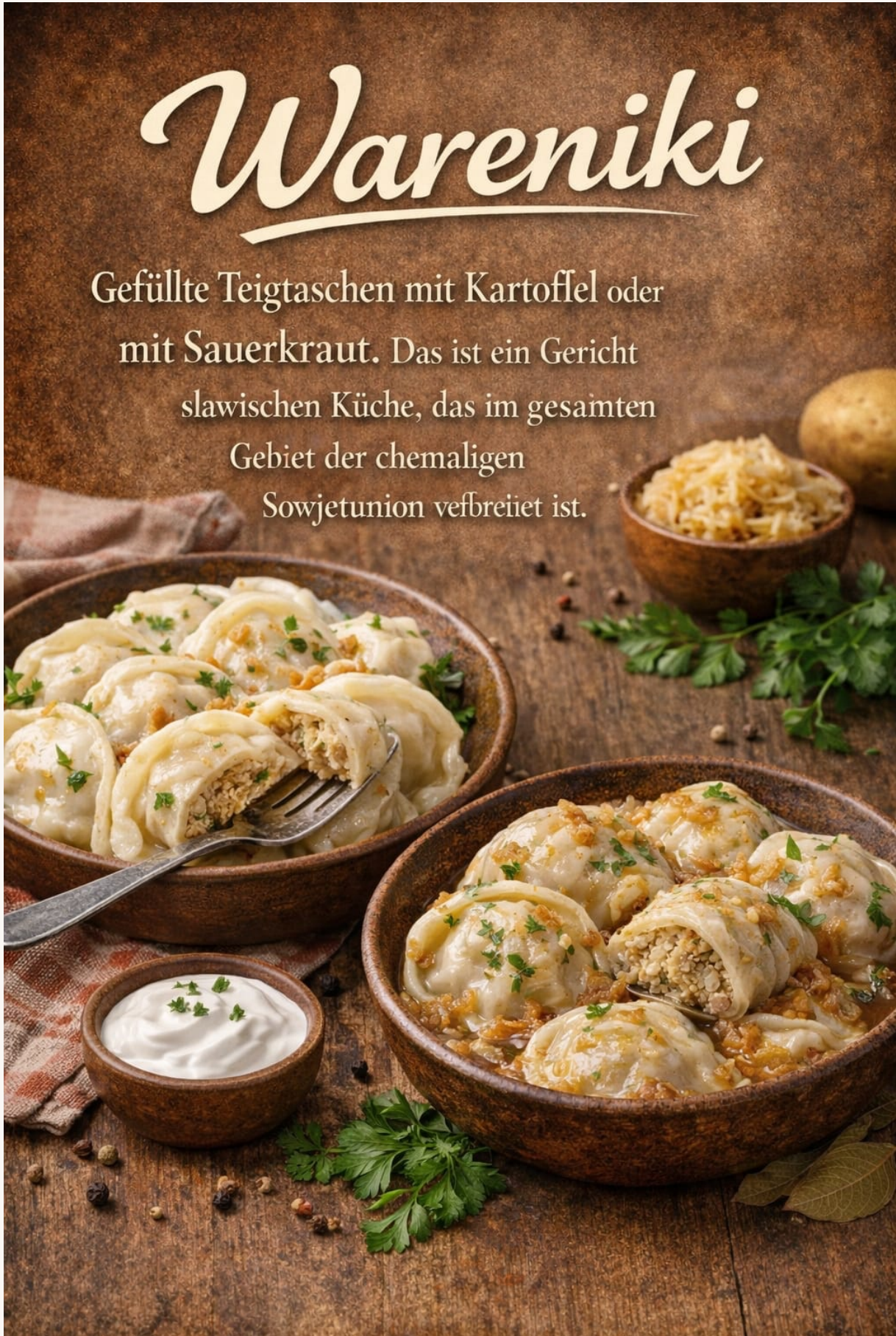
# Madame Figaro

Osteuropäische Spezialitäten

---

## Wareniki

Gefüllte Teigtaschen mit Kartoffel oder  
mit Sauerkraut. Das ist ein Gericht  
slawischen Küche, das im gesamten  
Gebiet der ehemaligen  
Sowjetunion verbreitet ist.



# Madame Figaro

Osteuropäische Spezialitäten

---

## Golubzy

Kohlrouladen mit Hackfleisch Rind und Reis.

Die Kohlblätter mit Salzwasser blanchieren,  
mit Hackfleisch und Reis eingewickelt.

Leicht gebraten und geschmort.



# Madame Figaro

Osteuropäische Spezialitäten

---

## *Pelmeni*

Gefüllte Teigtaschen mit Hackfleisch Rind sind ursprünglich aus Russland stammende, in Wasser oder Brühe gekochte Teigtaschen, die man entweder als Suppeneilage oder als Hauptgericht isst.



# Madame Figaro

Pasta



# Madame Figaro

Pasta

---



# Madame Figaro

Suppen

---

# Solyanka



*aus verschiedene Fleischsorten-Suppe*

*Eine dicke, würzige,  
Fleisch-Suppe*

# Borscht

## Rote-Bete-Weißkohl-Suppe

Traditionell mit Rindfleisch, Weißkohl  
und/oder Roter Bete zubereitet.  
Serviert mit einem Klecks Sauerrahm.



# Madame Figaro

Salate

---



## *Forelle im Pelzmantel*

Ein Schichtsalat aus gehackten Zwiebeln, geriebenen gekochten Kartoffeln, gekochten Karotten, gekochten Eiern, gekochter Roter Bete und Mayonnaise bedeckt ist.

# Madame Figaro

Salate

---



# Madame Figaro

Salate

---



# Madame Figaro

Desserts

---



## Clementinen-Cake – Saftig und Fruchtig

Der Clementinen-Cake ist ein lockerer, saftiger Kuchen, der mit frischen Clementinen zubereitet und mit einem süßen Clementinen-Zuckerguss verfeinert wird. Ein herrlich fruchtiger Genuss, bei dem sonnige Frische und das Aroma der Clementinen im Vordergrund stehen.

# Madame Figaro

Desserts

---

## Zwetschgen-Cake

Saftiger Kuchen mit reifen  
Zwetschgen, verfeinert mit  
einem Hauch Zimt und  
Vanille. Fruchtig,  
aromatisch  
und einfach  
köstlich!



# Madame Figaro

Desserts

---



## Medovik – Der russische Honigkuchen

Der Medovik ist ein traditioneller russischer Schichtkuchen mit mehreren dünnen Honigböden, gefüllt mit einer zarten Sahnecreme. Ein köstlicher Genuss aus knusprigen Schichten und süßer Cremigkeit.

# Madame Figaro

Getranke

---



# Madame Figaro

Getranke

---

## Apéro-Zeit zum Geniessen

- mit einem Glas oder mit einer Tasse: aromatische, wohltuende Teesorten für entspannte Momente.



**Schwarztee** verfeinert mit leckeren Caramel-Stückchen, die dein Herz erwärmen.

**Früchtetee - Dschungelblüte** - Exotisch milde, vollfruchtige Früchtemischung mit Mango-Mandarinen Geschmack.

**Grüntee - Grüner Sommer** - Grünteemischung mit Erdbeerenstücken und Birkenblätter.

**Kräutertee - Original Berner Bären Tee** - Kräuter Komposition mit dezentem Aprikosen-Minze-Geschmack.