



*****Herzlich Willkommen im Chez Lio.**
Ihr könnt unseren schönen Laden
für Eure Feierlichkeiten mieten.
Sprecht uns gerne an!!!

*****Karte mit Allergenen sind vorhanden, sprecht uns gerne an*****

Frühstückskarte

Croissant 3,30€

Butter extra 1,80€

Marmelade extra (Waldfrucht/Aprikose) 1,90€

Nuss-Nougat-Crème 1,80€

Croissant mit Spiegelei 4,80€

Schinken-Käse 5,50€

mit Rührei Natur 5,50€

mit Brie und Preiselbeeren 6,50€

mit Lachs und Hollandaise 7,80€

Oeuf Bénédicct(Samstag, Sonntag und Feiertags)

-auf Toast, Spinat, Hollandaise, Kochschinken 16,50€

-toast, spinach, Hollandaise, ham

-Räucherlachs, Spinat, Senf-Honig-Dillsauce 18,50€

-toast, smoked salmon, spinach, mustard- honey- dill- sauce

Galette(Buchweizencrêpe)*Hausgemacht*(Samstag, Sonntag u. Feiertags)

-mit Kochschinken, Spinat, Comté, Spiegelei 11,50€

-ham, spinach, comté cheese, fried egg

-mit Brie,Walnuß, Preiselbeere 12,90€

-brie, maple nut, cranberry

-mit Räucherlachs, Sauerrahm, Frühlingslauch 13,50€

-smoked salmon, sour cream, spring onions

3 Kleine belgische Pfannkuchen *Hausgemacht*

3 small belgian pancakes

-Ahornsirup und Früchte 9,90€

-maple syrup, fruits

- Speck 9,90€

- bacon

Planche Fromage(Käseteller) 12,50€

Croque Monsieur 12,90€

Croque Madame (mit Spiegelei) 13,90€

French Toast (Toast, Honig, Obst) 10,50€

Omelette Nature 8,50€
Végétarienne 9,50€
Lorraine (Speck + Zwiebel) 10,50€

Rührei Natur 8,50€
scrambled eggs mit Speck 9,50€
mit Feta, Tomate 9,50€
vegetarisch mit Gemüse 9,90€
Lorraine 10,50€
mit ger. Lachs 10,90€
mit Flußkrebse 12,50€

3 pochierte Eier im Glas, Toast 8,50€
3poached eggs, toast

Bircher Müsli 7,50€

Obstsalat 6,00€
Fruit salat

Naturjoghurt mit Obst und Crunch klein 7,00€
Yogurt with fruits and crunch groß 9,50€

Geröstetes Graubrot, Avocado, Tomate, pochiertes Ei 12,50€
-Roasted slice of bread, avocado, tomato, poached egg

Extras: 2 Scheiben Speck 2,00€, Käse 1,50€, 1 Ei 2,10€

Mimosa (O-Saft mit Cremant) **8,60€**

Unsere Küchenzeiten:

Kleine Frühstückskarte: Mittwoch bis Freitag 10.00 bis 12.00

A la carte: Mittwoch bis Freitag 12.00 bis 22.00

Große Frühstückskarte: Samstag- Sonn-/Feiertag 10.00 bis 13.30

A la carte: Samstag 13.30 bis 22.00 Sonntag 13.30 bis 21.00

Speisenkarte

Mittwoch-Freitag von 12.00Uhr bis 22.00Uhr

Samstag von 13.30 bis 22.00Uhr

und Sonntag bis 21.30Uhr

Austern: 6 Fines de Claires No 3, Schwarzbrot, Zitrone, Schalotten-Vinaigrette Oysters Fines de claires	29,90€
Plateau Fruit de mer: Crevetten, Austern, Flusskrebscocktail, Schalotten-Vinaigrette, Oysters, Boiled shrimps, crayfish cocktail, homemade mayonnaise	29,90€
Crevettes rose, hausgemachte Mayonnaise(ca.300gr) Boiled shrimps with homemade mayonnaise	29,90€
½ Crevettes rose, hausgemachte Mayonnaise(ca.150gr) Boiled shrimps with homemade mayonnaise	17,90€
Jahrgangssardinen Mit geröstetem Brot und kleinem Salat Vintage sardines with toasted bread and small salad	22,90€
Apéritif Gourmand 3 different trifles	19,90€
Günters Pastete mit Datteln und Pistazien, Beerensoße, Salat Homemade paté with dates and pistachios, berry sauce, salad	19,90€
Getrübelter Kartoffelsalat mit Gurken-Zwiebel-Marinade	Groß 22,50€ Klein 12,50€
Getrübelter Kartoffelsalat, mit Zanderfilet Pikeperch fillet, truffled potato cucumber-onion-marinade	29,90€
Getrübelter Kartoffelsalat, mit Lammwurst Lamb sausage, truffled potato cucumber-onion-marinade,	28,50€

Tuna Tataki, Avocado, Salat Tataki of tuna with avocado, salad	21,50€
Ziegenkäse Tarte an Salat Goat cheese tarte, Salat	19,90€
Fish and Chips mit Sauce Tatar und Pommes Frites Fish'n chips, sauce tatar, fries	21,90€
Salat mit Edelfischen Salad, noble fish	26,90€
Steak Tatar mit Salat, Pommes Frites und hausgemachte Mayonnaise (roh oder a la retour) Steak tartar, salad and fries, rare or a la retour	19,90€
Entrecôte mit Jus, Salat und Pommes Frites Entrecote, Jus, salad and fries	29,90€
Lammwurst, Sauce de Liege, Salat, Hummus und Couscous Lamb sausage, sauce de liege, salad, hummus and couscous	23,50€
Clubsandwich mit Bacon und Ei, wahlweise mit Huhn oder Räucherlachs mit Pommes oder Salat Clubsandwich with chicken, smoked salmon or fries or salad	21,00€
Taglierini Vegetarisch Taglierini vegetarian	16,90€
Taglierini mit Flusskrebse, Hummersoße und Babyspinat Taglierini with Crayfish, lobster sauce and baby spinach	26,90€
Taglierini Pulpo Taglierini pulpo	24,50€
Taglierini mit Waldpilzen und Trüffel Taglierini, forest mushrooms, Truffle	29,50€
Zürcher Geschnetzeltes mit hausgemachten Spätzle Zurich veal cutles with homemade spaetzle	24,90€
Reh Ragout mit hausgemachten Spätzle Venison Ragout with Spätzle	24,90€

Maispouarden Brust mit Aligot Corn-fed chicken-breast, aligot	25,00€
Quiche Lorraine	14,50€
Quiche vegetarisch Vegetarian quiche	13,50€

Suppen

klein groß

Gratinierte Zwiebelsuppe mit Croutons und Gryère Gratinated onion soup with croutons and gruyere	7,90€	
Hummer-Bisque Lobster bisque	9,50€	17,90€
Fischsuppe, Comté, Croutons, Aioli Fish soup		22,00€

Dessert

Himbeersorbet raspberry sorbet	4,50€
Mousse au Chocolat Chocolate mousse	6,50€
Crème Brullee Creme Brullee	9,50€
Käseteller mit hausgemachten Früchtebrot Cheese plate with homemade fruit bread	12,50€
Schokokuchen Chocolate cake	13,50€
Café Gourmand (inkl. einem Espresso) Three different sweets with an espresso	14,50€

Immer Mittwoch bis Freitag

Wednesday till Friday

Plat du jour 15,90€

Bitte fragt unseren charmanten Service

Dish of the day 15,90€/Soup of the day 9,80€

Please ask your waiter

Espresso Martini

13,50€

Heißgetränke

Café	2,90€
Espresso	2,80€
Espresso doppio	5,20€
Espresso Macchiato	3,10€
Espresso doppio Macchiato	5,50€
Cappuccino	4,30€
Café au Lait	4,90€
Cortado	3,70€
Hafermilch	0.70€
Alle Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert!	
Chocolat chaud	4,90€
Tee frische Minze	4,90€
Tee frischer Ingwer	4,90€
Tee frische Minze-Ingwer	4,90€
Tee Orange-Minze-Ingwer	5,00€
Ronnefeld Earl Grey	4,60€
Ronnefeld Rooibos Cream Orange	4,60€
Ronnefeld Sweet Berries	4,60€
Ronnefeld GreenTea Morgentau	4,60€
Ronnefeld Summer Gold, Darjeeling	4,60€
Ronnefeld English Breakfast	4,60€
Ronnefeld Irish breakfast Assam	4,60€
Honig	1,20€
<u>Sommer Drinks</u>	
Frappé	5,00€

Softdrinks

Wasser still / sprudelnd	
0,75L	7,50€
0,35L	3,80€
Coca Cola normal oder zero 0,2L	3,90€
Orangina Orange 0,25L	3,90€
Schweppes Dry Tonic / Wildberry 0,2L	3,80€
Saft Apfel, Maracuja oder Rhabarber 0,25L	3,90€
Saftschorle Apfel, Maracuja oder Rhabarber 0,25L	3,90€
0,5L	7,60€
Orangensaft, frisch 0,2L	6,50€

Bier

Tegernseer Hell	0,33l	4,70€
Flensburger alkoholfrei	0,33l	4,60€
Maisel's Weizen	0,5l	5,90€
Maisel's Weizen, alkoholfrei	0,5l	5,90€
Füchschen Alt	0,33l	4,70€

Crémant/Sekt/Champagner

<u>Crémant Brut Carte Turquoise,</u>	0,1l	9,00€
Domaine Baumard, Loire	0,75l	65,00€
<u>Champagner, Taittinger Rosé</u>	0,1l	17,50€
	0,75l	125,00€
<u>Champagner Taittinger</u>	0,75l	110,00€

Spritz-Aperitif

Aperol Spritz	4cl	9,90€
Pampelle Spritz	4cl	10,50€
Lillet Wild Berry	4cl	10,50€
Henri Bardouin Pastis	4cl	6,90€
Kir Brombeer	0,1l	6,50€
Kir Royal, Brombeer	0,1l	
	mit Cremant	9,20€
	mit Taittinger rosé	18,00€
Monin Bitter ohne Alkohol	4cl	5,90€
Mi Schweppes Dry Tonic, oder Wild Berry		9,70€
Mit Soda		8,00€

Verschiedene Gin siehe Digestif

Lav' a Belle Tonic alkoholfrei	4cl	9,50€
Lav' a Belle Spritz	4cl	9,90€
Lav' a Belle (18%) Tonic	4cl	9,90€

Wir behalten uns Jahrgangsänderungen vor

Weißwein

Frankreich

2023 Muscadet,	0,2l	8,60€
Poiron dabin, Val de Loire	0,75l	30,00€

2023 Viognier,	0,2l	8,60€
Domaine Guilhem, Languedoc	0,75l	30,00€

2022 Chardonnay Les Chenaudières,		
Cave de Lugny, Bourgogne, Saone et Loire	0,75l	49,00€

2023 Entre-deux-mer		
Chateau Vignol, Bordeaux	0,75l	35,00€

2023 Sancerre,		
Serge Laloue, Loire	0,75l	56,00€
	0,375l	32,00€

2022 Pouilly Fumé,		
Michael Redde, Loire	0,75l	59,00€

Süßwein: 2017 Sauternes, Chateau Roumieu	5cl	7,60€
--	-----	-------

Deutschland

2023 Blanc de Pinot Noir		
Georg Fußer, Pfalz	0,75l	31,40€

2022 Riesling, Dr. Köhler, Mosaik,	0,2l	8,30€
Rheinhessen	0,75l	28,90€

2023 Weißburgunder		
Dr. Köhler, Mosaik, Rheinhessen	0,75l	27,50€

2023 Sauvignon Blanc,	0,2l	9,60€
Pflüger, Pfalz	0,75l	33,50€

2023 Chardonnay,	0,2l	9,40€
Pflüger, Pfalz	0,75l	32,90€

2018 Weißburgunder Barrique, Liebig	0,75l	54,90€
-------------------------------------	-------	--------

<u>2021 Kallfelz Riesling, Merler Königslay-Terrassen,</u> Selection, trocken, Goldener Kammerpreis	0,75l	45,00€
--	-------	--------

2023 Grauburgunder,	0,2l	8,90€
Ellermann-Spiegel, Pfalz	0,75l	30,90€

2023 Grauburgunder, Spreitzer,		
Rheingau	0,75l	34,50€

Griechenland

<u>2022 Thema Assyrtiko</u>		
Sauvignon Blanc, Drama	0,75l	39,90€

Roséwein

Deutschland

<u>2023 WindRosé, Ellermann-Spiegel,</u>		
Pfalz	0,2l	8,30€
	0,75l	29,00€

Frankreich

<u>2023 Siléne des Peyrals, Syrah rosé,</u>		
Domaines Paul Mas, Languedoc	0,75l	27,20€

<u>2023 Le Petite Greg & Juju, Gascogne</u>	0,2 l	7,60€
Vin de France	0,75l	26,00€

Rotwein

Frankreich

<u>2020 Crozes-Hermitage, E. Guigal, Rhone</u>	0,75l	64,90€
--	-------	--------

<u>2020 Corbières La Comellé,</u>		
Domaine Paul Mas, Languedoc	0,75l	34,00€

2019 Lalande Pomerol,
Chateaux Garraud 0,375l 38,90€

2020 Bourgogne Hautes Cotes de Beaune Domaine
Philippe Girard, Bourgogne 0,75l 75,90€

2020 Bordeaux Chateau Talaise 0,2l 7,40€
Chauvet-Dalla Longa, Bordeaux 0,75l 25,70€

2022 Merlot, Esprit Cépage, Pays d'Oc 0,2l 8,70€
Sud de France 0,75l 30,00€

2022 Syrah Cabernet, Vila Mansay, Pays d'Oc 0,2l 7,60€
Sud de France 0,75l 26,30€

Deutschland

2021 Spätburgunder Aufwind,
Hensel, Pfalz 0,75l 39,40€

Spanien

2020 Tinto Figuero 12, Crianza, Tempranillo
Ribera Del Duero 0,75l 50,90€

2021 Mas Picoso, De flor en flor 0,2l 8,30€
Celler de Capcanes, 0,75l 29,00€

Digestif-Kurze-Longdrinks

Lambig Fine Bretagne	2cl	6,50€
Mirabelle Rozelieurs	2cl	7,60€
La Vielle Prune	2cl	7,90€
Cognac	2cl	7,90€
Mirabelle de Rozilieurs	2cl	7,60€
Framboise sauvage	2cl	7,60€
Killepitsch	2cl	4,90€
Cardenal Mendoza	2cl	7,20€
Baileys	5cl	6,50€
Tia Maria	2cl	5,30€
Rum Botucal, mantuano	2cl	8,80€
Vodka Grey Goose	5cl	8,90€
	Filler siehe Softs	
Gin Bombay	5cl	6,60€
	Filler siehe Softs	
Gin Normandie	5cl	9,40€
	Filler siehe Softs	

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Wir akzeptieren alle Karten außer AMEX.