



*****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€

<u>Croissant</u>	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€

<u>Omelette</u>	Nature	8,50€
	Végétarienne	9,50€
	Lorraine (Speck + Zwiebel)	10,50€

<u>Rührei</u>	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 Flußkrebsen	12,50€

3 pochierte Eier im Glas, Toast(Samstag, Sonntag und Feiertags) 8,50€
3poached eggs, toast

Bircher Müsli 7,50€

Obstsalat 6,00€
Fruit salad

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 13.30A

la carte: Samstag 13.30 bis 22.00 Sonntag 13.30 bis 21.00

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€

Sommer Drinks

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€

Unsere Aperitifs ohne Alkohol (je 4cl):

Bitter mit Schweppes Tonic, oder Wildberry	9,70€
Bitter mit Orangensaft	9,70€
Orange Spritz mit Schweppes Tonic (ähnlich Aperol)	9,70€
Holunder mit Zitrone, Minze und Soda (ähnlich Hugo)	9,70€
LavaBelle alkoholfrei mit Schweppes Tonic	10,90€
Gordons 0,0% Gin mit Schweppes Tonic, oder Wildberry	9,90€

Unsere Aperitifs mit Alkohol (je 4cl):

Henri Bardouin Pastis, serviert auf Eis u. 0,2l stillem Wasser apart	6,90€
Pampelle Spritz	10,90€
Aperol Spritz	9,90€
Lavendel Spritz	11,90€
Lillet mit Schweppes Wildberry, oder Tonic	10,90€
Skinny Bitch, Wodka mit Zitrone und Soda	9,90€

Cremant

Domaine Baumard (auch als Kir Royal)	0,1l	9,00€
	0,75l	65,00€

Champagner

Gosset Grand Rosé	0,1l	16,50€
	0,75l	115,00€

Gosset Grand Reserve Brut	0,75l	98,00€
---------------------------	-------	--------

Ruinart Grand Reserve Brut	0,75l	145,00€
----------------------------	-------	---------

Ruinart Grand Reserve Rosé	0,75l	195,00€
----------------------------	-------	---------

Longdrinks (je 4cl)

Pampelle mit Schweppes Tonic	11,50€
------------------------------	--------

LavaBelle mit Schweppes Tonic	11,90€
-------------------------------	--------

Gin Bombay Sapphire London Dry, Tonic o. Wildberry	10,40€
--	--------

Gin de Christian Drouin, Normandie, Tonic o. Wildberry	13,50€
--	--------

Cocktails

Tom Collins (Gin – Zitrone – Zucker – Soda)	12,90€
---	--------

Espresso Martini (Wodka – Kaffeeликör – Espresso – Zucker)	13,50€
--	--------

Speisenkarte

Mittwoch-Freitag von 12.00Uhr bis 22.00Uhr

Samstag von 13.30 bis 22.00Uhr

und Sonntag bis 21.00Uhr

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€
Burrata mit bunten Cherry Tomaten und Bärlauchpesto Burrata, Cherry Tomatoes and wild garlic pesto	17,50€
Günters Pastete mit Datteln und Pistazien, Beerensoße, Salat Homemade paté with dates and pistachios, berry sauce, salad	19,90€
Getröffelter Kartoffelsalat mit Gurken-Zwiebel-Marinade	Groß 22,50€
truffled potato salad, cucumber-onion-marinade	Klein 12,50€
Getröffelter Kartoffelsalat, mit Zanderfilet Pikeperch fillet, truffled potato cucumber-onion-marinade	29,90€
Getröffelter Kartoffelsalat, mit Lammwurst Lamb sausage, truffled potato cucumber-onion-marinade	28,50€

Tuna Tataki, Avocado, Salat Tataki of tuna with avocado, salad	21,50€
Matjestatar mit geröstetem Brot, Salat Matjes tartar with toasted bread and salad	17,90€
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 aller 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 Flusskrebssen, Hummersoße und Babyspinat Taglierini with Crayfish, lobster sauce and baby spinach	26,90€
Taglierini Pulpo Taglierini pulpo	24,50€
Taglierini mit Burrata Taglierini, Burrata, Cherry Tomatos and wild garlic pesto	23,50€
Zürcher Geschnetzeltes mit hausgemachten Spätzle Zurich veal cutles with homemade spaetzle	25,90€

Ceasar Salat	
Plein	17,90€
Salad, Ceasar-Dressing and Parmesan	
Huhn	23,90€
Chicken, Salad, Ceasar-Dressing and Parmesan	
Gambas	25,90€
Prawns, Salad, Ceasar-Dressing and Parmesan	
Quiche Lorraine	14,50€
Quiche vegetarisch	13,50€
Vegetarian quiche	

Suppen	klein	groß
---------------	-------	------

Gratinierte Zwiebelsuppe mit Croutons und Gryère 7,90€
 Gratinated onion soup with croutons and gruyere

Hummer-Bisque	9,50€	17,90€
Lobster bisque		

Fischsuppe, Comté, Croutons, Aioli	22,00€
Fish soup	

Dessert

Himbeersorbet	4,50€
raspberry sorbet	

Mousse au Chocolat	6,50€
Chocolate mousse	

Crème Brulee	9,50€
Creme Brullee	

Käseteller mit hausgemachten Früchtebrot	12,50€
Cheese plate with homemade fruit bread	

Schokokuchen	13,50€
Chocolate cake	

Café Gourmand (inkl. einem Espresso)	14,50€
Three different sweets with an espresso	

Immer Mittwoch bis Freitag bis 17h

Plat du jour 15,90€

Wednesday till Friday till 5pm

Dish of the day 15,90€

Mittwoch

Wednesday

Hausgemachte Nürnberger mit Möhren-Kartoffel-Stampf und Jus

Homemade Nuremberg bratwurst with carrot mash and jus

Donnerstag

Thursday

Tagliarini mit vegetarischer Linsen-Bolognese

Tagliarini with vegetarian lentils Bolognese

Freitag

Friday

Coq au Riesling mit Drillingen

Coq au Riesling with potatos

Wir behalten uns Jahrgangsänderungen vor

Weißwein

Frankreich

2023 Muscadet, Poirron Dabin, Val de Loire	0,2l 0,75l	8,60€ 30,00€
2023 Viognier, Domaine Guhlheim, Pays d'Oc	0,2l 0,75l	8,60€ 30,00€
2023 Entre-Deux-Mers Chateau Vignol, Bordeaux	0,75l	35,00€
2022 Chardonnay Les Chenaudières, Cave de Lugny, Bourgogne, Saone et Loire	0,75l	49,00€
2023 Sancerre, Serge Laloue, Loire	0,75l 0,375l	56,00€ 32,00€
2023 Pouilly Fumé, Michel Redde, Loire	0,75l	59,00€

Deutschland

2023 Grauburgunder, Wilhelm B. Pfalz	0,2l. 0,75l	7,50€ 25,90€
2024 Weißburgunder Dr. Köhler, Mosaik, Rheinhessen	0,2l. 0,75l	8,30€ 28,90€
2022 Riesling, Dr. Köhler, Mosaik, Rheinhessen	0,2l 0,75l	8,30€ 28,90€
2024 Grauburgunder, Ellermann-Spiegel, Pfalz	0,2l 0,75l	8,90€ 30,90€
2023 Chardonnay, Pflüger, Pfalz	0,2l 0,75l	9,40€ 32,90€

2024 Sauvignon Blanc, Pflüger, Pfalz	0,2l 0,75l	9,60€ 33,50€
---	---------------	-----------------

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

2022 Kallfelz Riesling, Merler Königslay-Terrassen. Selection, trocken, Goldener Kammerpreis	0,75l	45,00€
---	-------	--------

Roséwein

Deutschland

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

Frankreich

2024 Le Petit de Greg & Juju, Gascogne Vin de France	0,2 l 0,75l	7,60€ 26,00€
---	----------------	-----------------

2024 Syrah Rosé Silène des Peyrals, Languedoc	0,75l	27,20€
--	-------	--------

Rotwein

Frankreich

2021 Bordeaux Chateau Talaise Bordeaux	0,2l 0,75l	7,40€ 25,70€
---	---------------	-----------------

2023 Syrah Cabernet, Vila Mansay, Pays d'Oc Sud de France	0,2l 0,75l	7,60€ 26,30€
--	---------------	-----------------

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

2020 Corbières La Comellé, Domaine Paul Mas, Languedoc	0,75l	34,00€
---	-------	--------

2020 Crozes-Hermitage, E. Guigal, Rhone	0,75l	64,90€
---	-------	--------

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

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 Celler de Capcanes, Catalanien	0,2l 0,75l	8,30€ 29,00€
--	---------------	-----------------

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€

Digestif

Lambig Fine Bretagne	2cl	6,50€
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€
Tia Maria	2cl	5,30€
Rum Botucal, mantuano	2cl	8,80€
Baileys	5cl	6,50€
Vodka Grey Goose	5cl	8,90€

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