



## HORS D'ŒUVRES & SOUPES

Thon grillé au sésame sur salsa de tomates et salade de courgette Gebratener Thunfisch im Sesammantel auf Tomatensalsa, Zucchini Salat	32.-
Camembert frit, sauce verte et salade d'hiver Frittierter Camembert auf grüner Sauce mit Wintersalat	28.-
Terrine de foie gras d'oie maison, confit d'oignons, toast et beurre Hausgemachte Gänseleberterrine, Zwiebelkonfit, Toast, Butter	32.-
Avocat vinaigrette Ganze Avocado an Vinaigrette	28.-
Salade Quinoa Quinoasalat mit Curry, Cashewnüssen, Avocado und Granatäpfel	18.-
Crème de lentilles, mousse de truffe Linsensuppe mit Trüffelschaum	20.-
Consommé oeuf, sherry ou moelle Kraftbrühe mit Ei, Sherry oder Mark	15.-
Salade Grand-mère Nüssli Salat mit gehacktem Ei, Speck und Brotcroûtons	19.-
Salade verte Grüner Salat an Hausdressing	14.-

## PÂTES & RISOTTO

Spaghetti aux fruits de mer tomates séchées, jeunes épinards Spaghetti mit Meeresfrüchten, getrockneten Tomaten und Blattspinat	48.-
Risotto au vin blanc d'hiver Weissweinrisotto mit Wirsing, Pinienkernen, Nüssen und Moosbeeren	28.-
Ravioli aux cèpes Steinpilzravioli an Sauerampfer-Frischkäsesauce	35.-
Papardelle con ragù di manzo Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout	29.-

## FROMAGES & DESSERTS

Petit choix de fromage 3 fromages	14.-
Grand choix de fromage 5 fromages	22.-

### Vom Wagen

US Entrecôte  
Gratin dauphinois  
Légumes du jour

US Entrecôte  
Kartoffelgratin und Tagesgemüse  
Teller 40.-  
Portion 48.-

Dazu empfehlen wir ein Glas Sauternes AOC 2014 (5cl) 9.-  
80% Semillon, 20% Sauvignon

Für Süßes wählen Sie von unserem reichhaltigen Dessertwagen  
– Ihr Kellner berät Sie gerne



## PLAT DU JOUR

Dorschfilet im Speckmantel  
Zitronenreis  
Schnittlauchsauc

29,-

## VIANDES

<b>Filet de boeuf au beurre, risotto safrané</b> Rindsfilet mit Safranrisotto 150gr. Ladies Cut / 180gr. Gentleman Cut	52.- / 56.-
<b>Tagliata di bue, risotto safrané</b> (ab 2 Personen), p. pers. In Tranchen geschnittenes Rindsentrecôte, Safranrisotto	54.-
<b>Tartare "maison", toast et beurre</b> mit Zündholzkartoffeln mit Swiss Single Malt Whisky 2 cl	28.- / 38.- 10.- 5.-
<b>Entrecôte de bœuf grillée au Café de Paris</b> Grilliertes Entrecôte mit Café de Paris überbacken, Zündholzkartoffeln	49.-
<b>Emincé de veau « Zurichoise », rösti</b> Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti	48.-
<b>Medaillon de veau et crevette géante,</b> <b>sauce curry, ananas au beurre et ris de légumes</b> Sautiertes Kalbsfiletmedaillon mit Riesencrevette, gebratene Ananas auf Bengali-Currysauce und Gemüsereis	58.-
<b>Filet de bœuf Stroganoff, riz créole</b> Rindsfilet Stroganoff mit Reis	52.-
<b>Blanc de poulet, mousse d'avocat et sauce au Porto,</b> <b>salade quinoa au curry, noix de cajou</b> <b>et graines de grenade</b> Sautierte Pouletbrust mit Avocadomousse an Portweinjus, Quinoasalat mit Curry, Cashewnüssen und Granatäpfel	42.-

## POISSONS

<b>Poisson du jour</b> Gegrilltes Wolfsbarschfilet, auf Mango-Avocado Würfel mit Chili-Vinaigrette	35.-
<b>Loup de mer grillé</b> Grillierter Wolfsbarsch mit Salzkartoffeln und Spinat (für 2 Personen, Preis pro Person)	64.-
<b>Sole grillée</b> Grillierte Seezunge mit Salzkartoffeln und Spinat	64.-
<b>Filet de thon rose, sauce soja et pak choi</b> Rosa gebratener Thunfisch mit Sojasauce, Pak Choi und Pomme Parisienne	56.-
<b>Moules Marinières</b>	38.-

### Choucroute classique

Pistaziensaucisson, geräucherter Speck,  
Schweinehals, Frankfurter und Markknochen  
Sauerkraut, Salzkartoffeln

39.-