



HORS D'ŒUVRES & SOUPES

Melon et jambon de San Daniele Melone mit San Daniele Schinken	26.-
Carpaccio de poulpe et tatar du saumon, Vinaigrette de citron vert Oktopus-Carpaccio und Lachstartar an Limettenvianigrette	28.-
Artichaut tiède à la sauce vinaigrette Ganze lauwarne Artischocke mit Vinaigrette	26.-
Avocat vinaigrette Ganze Avocado an Vinaigrette	28.-
Salade quinoa, graines de tournesol et pignons de pin, salade aux herbes et melon Quinoasalat mit Sonnenblumen- und Pinienkernen, Kräutersalat und Melonenkugeln	19.-
Burrata, tomates et basilic Burrata mit Datteltomaten und Basilikum	21.-
Vitello Tonnato Fein geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	24.- / 32.-
Gazpacho Andaluz Kalte spanische Gemüsesuppe	16.-
Salade verte / Salade mêlée Grüner Salat / gemischter Salat an Hausdressing	14.- / 16.-

PÂTES & RISOTTO

Linguine au homard Linguine mit Hummerschwanz	56.-
Risotto méditerranéen Risotto mit Datteltomaten, Zucchini, Aubergine und Artischockenherz	28.-
Ravioli à la ricotta et citron vert, melon gillé Ricotta- Limetten Ravioli, gegrillte Wassermelone	36.-
Pappardelle 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.-

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

Aktuelle Ausstellung In der Kunsthalle

Ungestalt
19.05. – 13.08.2017



PLAT DU JOUR

**Gegrilltes Rumpsteak mit verschiedenen Salaten
Kräuterbutter**

29.-

VIANDES

Filet de bœuf au beurre, risotto safrané Rindsfilet mit Safranrisotto, 180gr. + homard / Hummerschwanz (Surf n'Turf)	56.- + 20.-
Tagliata di bue, risotto safrané In Tranchen geschnittenes Rindsentrecôte, Safranrisotto (ab 2 Personen)	p.P. 54.-
Tartare "maison", toast et beurre mit Zündholzkartoffeln mit Swiss Single Malt Whisky	28.- / 38.- 10.- 2 cl 5.-
Entrecôte de bœuf grillée au Café de Paris Gegrilltes Entrecôte mit Café de Paris überbacken, Zündholzkartoffeln	49.-
Emincé de veau « Zurichoise », rösti Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti	48.-
Filet d'agneau mariné, pois mange-tout, Taboulé et Sauce du romarin Lammfilet an Rosmarinjus, Kefen und Taboulé	52.-
Médailles de veau, pommes de terre, chanterelles, tomates cerises et pois mange-tout Kalbsfiletmedaillons mit Schlosskartoffeln, Pfifferlingen, Kirschtomaten und Kefen	52.-
Escalope Viennoise, pommes allumettes, légumes et aïrelles rouges Wiener Schnitzel, Gemüse und Zündholzkartoffeln, Preiselbeeren	48.-

POISSONS

Filet de sandre, fenouil et pommes ciboulettes Gebratenes Zanderfilet, confierter Fenchel, Schnittlauchkartoffeln	48.-
Crevettes géantes grillées Gegrillte Riesenkrevetten an Chili-Vinaigrette, Avocadowürfel	52.-
Loup de mer grillée Grillierter Wolfsbarsch mit Salzkartoffeln und Spinat (für 2 Personen, Preis pro Person)	64.-
Sole grillée Grillierte Seesunge mit Salzkartoffeln und Spinat	64.-

Unsere Gourmetplatte am Abend

Melone mit San Daniele Schinken, Oktopus-Carpaccio,
Avocado an Vinaigrette, Burrata mit Datteltomaten,
Vitello Tonnato, Ganze Artischocke,
Gazpacho Andaluz,
Lammfilets mit Taboulé und Kefen,
gegrillte Riesenkrevetten mit Chili-Vinaigrette

CHF 65 / p.P.

Küche à la carte: 11.30 – 14 / 18 – 22, Preise: in CHF, inkl. MwSt.,
Kalb, Schwein: CH, Rind: *Australien / *Argentinien, Geflügel: Ungarn, CH, F/
Lamm: *Australien / *Neuseeland
*kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika
erzeugt worden sein