



HORS D'ŒUVRES & SOUPES

Fromage de chèvre caramélisé	28.-
Salade de melon et rucola, sauce moutarde de Pommery Karamellierter Ziegenkäse auf Melonen-Rucolasalat mit Pommery Senfsauce	
Saumon mariné sur biscuit de pommes de terre sauce miel et aneth Gebeizter Lachs auf Kartoffelbiscuit, Honig-Dillsauce	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 et d'asperges, fraises, vinaigrette de citron vert Quinoa-Spargelsalat, mit Erdbeeren an Limettenvinaigrette	19.-
Crème d'asperges royale et ail sauvage Spargelsuppe mit Bärlauch-Eierstich	16.-
Soupe de livèche, coquille St.Jaques Liebstöckelsuppe mit Jakobsmuscheln	19.-
Salade verte Grüner Salat an Hausdressing	14.-

PÂTES & RISOTTO

Spaghetti aux crevettes géantes sautées, jeunes épinards et sauce safran-chili Spaghetti mit sautierten Riesenkrevetten, jungem Spinat und Safran-Chilisauce	48.-
Risotto au vin blanc, asperges, oignons nouveaux, champignons forestiers et Parmesan Frühlingsrisotto mit Spargeln, Frühlingszwiebeln, Waldpilzen und Parmesanspänen	28.-
Ravioli aux pecorino et tomates, sauce basilic, mozzarella buffala et légumes de printemps Pecorino-Tomatenravioli auf Basilikumsauce, Büffelmozzarella und Frühlingsgemüse	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.-

Vom Wagen

Kalbskarree an Kräuterjus	
Kartoffeln Lyoner Art	
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

Saltimbocca Romana mit Marsalajus
Weissweinrisotto
Salat

29.-

VIANDES

POISSONS

Filet de boeuf au beurre, risotto safrané

Rindsfilet mit Safranrisotto

150gr. Ladies Cut / 180gr. Gentleman Cut

52.- / 56.-

Tagliata di bue, risotto safrané (ab 2 Personen), p. pers. 54.-

In Tranchen geschnittenes Rindsentrecôte, Safranrisotto

Tartare "maison", toast et beurre

mit Zündholzkartoffeln

mit Swiss Single Malt Whisky

2 cl

28.- / 38.-

10.-

5.-

Entrecôte de bœuf grillée au Café de Paris

Grilliertes Entrecôte mit Café de Paris überbacken,

Zündholzkartoffeln

49.-

Emincé de veau « Zurichoise », rösti

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti

48.-

Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges

Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln und frische Spargeln

56.-

Filet de bœuf Stroganoff, riz créole

Rindsfilet Stroganoff mit Reis

52.-

Suprême de pintade sauté, sauce gingembre et soja, 48.-

salade quinoa au asperges et carottes printemps glacées

Sautierte Perlhuhnbrust an Ingwer-Sojasauce,

Quinoasalat mit Spargeln, glasierte Frühlingkarotten

Poisson du jour

Gebratenes Dorschfilet mit Beurre blanc,

Linsen-Spargelragout

35.-

Loup de mer grillé

Grillierter Wolfsbarsch mit Salzkartoffeln und Spinat

(für 2 Personen, Preis pro Person)

64.-

Sole grillée

Grillierte Seezunge mit Salzkartoffeln und Spinat

64.-

Filet de sandre meunière, gratin d'asperges

pommes de terre à la ciboulette

Gebratenes Zanderfilet auf gratiniertem Spargelragout

mit Schnittlauchkartoffeln

48.-

Frische Spargeln

36.- / 48.-

Wahlweise mit

Sauce Hollandaise / Mayonnaise / Vinaigrette

Portion Parmaschinken 13.-

Portion gekochter Schinken 10.-

Spargeln mit Morcheln an Rahmsauce 44.- / 64.-

Küche à la carte: 11:30 - 14 / 18 - 22, Preise: in CHF, inkl. MwSt.,
Kalb, Schwein: CH, Rind: Australien / Argentinien, Geflügel: Ungarn, CH/
Lamm: Australien / Neuseeland
(Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein)