



## 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	28.-
Gebeizter Lachs auf Kartoffelbiscuit, Honig-Dillsauce	
Terrine de foie gras d'oie maison, confit d'oignons, toast et beurre	32.-
Hausgemachte Gänseleberterrine, Zwiebelkonfit, Toast, Butter	
Avocat vinaigrette	28.-
Ganze Avocado an Vinaigrette	
Salade quinoa et d'asperges, fraises, vinaigrette de citron vert	19.-
Quinoa-Spargelsalat, mit Erdbeeren an Limettenvinaigrette	
Crème d'asperges royale et ail sauvage	16.-
Spargelsuppe mit Bärlauch-Eierstich	
Soupe froide à l'avocat et yogourt, coquille St.Jaques	19.-
Avocado-Joghurt Kaltschale mit Jakobsmuscheln	
Salade verte	14.-
Grüner Salat an Hausdressing	

## PÂTES & RISOTTO

Spaghetti aux crevettes géantes sautées, jeunes épinards et sauce safran-chili	48.-
Spaghetti mit sautierten Riesenkrevetten, jungem Spinat und Safran-Chilisauce	
Risotto au vin blanc, asperges, oignons nouveaux, champignons forestiers et Parmesan	28.-
Frühlingsrisotto mit Spargeln, Frühlingszwiebeln, Waldpilzen und Parmesanspänen	
Ravioli aux pecorino et tomates, sauce basilic, mozzarella buffala et légumes de printemps	36.-
Pecorino-Tomatenravioli auf Basilikumsauce, Büffelmozzarella und Frühlingsgemüse	
Pappardelle con ragù di manzo	29.-
Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout	

## 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

### Vom Wagen

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



## PLAT DU JOUR

Roastbeef an Kräuterjus  
Bratkartoffeln  
Salat

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> Kalbsgeschnetztes Zürcher Art mit Rösti	48.-
<b>Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges</b> Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln und frische Spargeln	56.-
<b>Filet de bœuf Stroganoff, riz créole</b> Rindsfilet Stroganoff mit Reis	52.-
<b>Suprême de pintade sauté, sauce gingembre et soja,</b> <b>salade quinoa au asperges et carottes printemps glacées</b> Sautierte Perlhuhnbrust an Ingwer-Sojasauce, Quinoasalat mit Spargeln, glasierte Frühlingskarotten	48.-

## POISSONS

<b>Poisson du jour</b> Doradenfilet an Orangenbuttersauce, sautierte Avocado-Chili Würfel und Randen-Kartoffeln	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 sandre meunière, gratin d'asperges</b> <b>pommes de terre à la ciboulette</b> 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.-