



HORS D'ŒUVRES & SOUPES

| | |
|--|------|
| Fromage de chèvre caramélisé Salade de melon et rucola, sauce moutarde de Pommery Karamellierter Ziegenkäse auf Melonen-Rucolasalat mit Pommery Senfsauce | 28.- |
| 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

| | |
|-----------------|------|
| US Entrecôte | |
| Kartoffelgratin | |
| 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

Sautiertes Wolfsbarschfilet
Portweinsauce
getrocknete Tomaten und Kartoffel-Erbsenpüree
29.-

VIANDES

| | |
|--|----------------------------|
| 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. In Tranchen geschnittenes Rindsentrecôte, Safranrisotto | 54.- |
| 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, salade quinoa au asperges et carottes printemps glacées Sautierte Perlhuhnbrust an Ingwer-Sojasauce, Quinoasalat mit Spargeln, glasierte Frühlingskarotten | 48.- |

POISSONS

| | |
|---|------|
| Poisson du jour Gegrillte Lachstranche an Portweinjus, Bärlauch-Spargelrisotto | 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.-