



HORS D'ŒUVRES & SOUPES

Carpaccio de Coquille St. Jacques Crème de Safran, tartare de tomates Karamelisiertes Jakobsmuschelcarpaccio an Safrancreme mit getrocknetem Tomatentartar und Kräutersalat	24.-
Avocat vinaigrette Ganze Avocado an Vinaigrette	Portion 28.- ½ Portion 14.-
Salade quinoa au Curry, noix de Cajou, abricots et raisins Quinoasalat mit Curry, Cashewnüssen, Weintrauben und Aprikosen	17.-
Terrine de foie gras d'oie maison, Chutney de potiron, brioche et beurre Hausgemachte Gänseleberterrine, Kürbis Chutney, lauwarmer Brioche und Butter	Portion 39.- ½ Portion 29.-
Carpaccio de betteraves rouges Randencarpaccio an Nussdressing mit Salatbouquet geräucherte Entenbrusttranchen und Wachtelei	23.-
Consommé de boeuf à la moëlle Rindskraftbrühe mit Mark	16.-
Bisque de homard Hausgemachte Hummersuppe mit Hummereinlage	26.-
Potage du jour Tagessuppe	15.-
Salade doucette Nüsslisalat an Hausdressing	14.-
Salade Grand-mère Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck, Croûtons	18.-
Salade verte / Salade méele Grüner Salat / gemischter Salat an Hausdressing	14.- / 17.-

PÂTES & RISOTTO

Spaghetti au homard Spaghetti mit Sauce Homardine und Hummerschwanz	54.-
Risotto de betteraves rouges Randenisotto mit Mascarpone und Kokosschaum Wintergemüse	26.-
Ravioli aux cèpes Steinpilzravioli mit Frischkäse-Nuss-Sauce auf gegrilltem Birnencarpaccio	36.-
Spaetzlé aux cèpes et chanterelles Jägerspätzli mit Pfifferlingen, Steinpilzen an Kräutersauce und Apfelchips	32.-
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.-

Tagessfisch

Gebratenes Felchenfilet
an Pfeffersauce
Tomaten-Ebly
Flower Sprout

35.-

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

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



PLAT DU JOUR

Lammragout provenzalische Art
Polentaschnitten
Ratatouille

29.-

VIANDES

POISSONS

Filet de bœuf au beurre, risotto safrané 56.-
Rindsfilet mit Safranrisotto, 180gr.
+ mit Gänseleber und Trüffelbrunoise + 20.-
(Rindsfilet Rossini)

Tagliata di bue, risotto safrané p.P. 54.-
In Tranchen geschnittenes Rindsentrecôte,
Safranrisotto (ab 2 Personen)

Tartare "maison", toast et beurre 28.- / 38.-
mit Zündholzkartoffeln 8.-
mit Swiss Single Malt Whisky 2 cl 5.-

Entrecôte de bœuf grillée au Café de Paris 49.-
Gegrilltes Entrecôte mit Café de Paris überbacken,
Zündholzkartoffeln

Emincé de veau « Zurichoise », rösti 48.-
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti

Poitrine de poulet farcie, chou frisé 38.-
Gefüllte Maispoulardenbrust mit Datteln und Feigen,
Portweinjus und Wirsing

Carré d'agneau, polenta 56.-
Lammkarree rosa gebraten mit Kräutersauce,
Polentaschnitte und mediterranes Gemüse

Cordon bleu de veau, pommes allumettes 48.-
Cordon bleu vom Kalb mit Zündholzkartoffeln

Escalope Viennoise, pommes allumettes 44.-
Wiener Schnitzel, Gemüse und Zündholzkartoffeln,
Preiselbeeren

Filets de sandre, pommes nouvelles 42.-
Zander-Rückenfilets mit Trüffel-Hollandaise
und neue Kartoffeln in Kräuterbutter

Filets de perche Suisse, riz 46.-
Frische Schweizer Eglifilets
Champagnerschaum und Venere Reis

Loup de mer grillé 64.-
Grillierter Wolfsbarsch mit Salzkartoffeln
und Spinat (für 2 Personen, Preis pro Person)

Sole grillée 64.-
Grillierte Seezunge mit Salzkartoffeln und Spinat

Huitres fines de claires n°2 * Stk. 6.50
Austern mit Rotwein-Schalotten Vinaigrette
Pumpernickel und Toast

Turbot rôti * 75.-
Gebratener Steinbutt mit Salzkartoffeln und Spinat
(für 2 Personen, Preis pro Person)

Homard gratiné* / ½ Homard gratiné * 73.- / 38.-
Ganzer oder halber Hummer auf Wintersalat
gratinert mit Sauce Hollandaise

Moules Marinières 38.-
Muscheln nach Matrosen Art
mit Zündholzkartoffeln 8.-

* Diese Gerichte sind im Menü
zu CHF 75.00 nicht wählbar.

Küche à la carte: 11.30 – 14 / 18 – 22, Preise: in CHF, inkl. MwSt.,
Kalb, Schwein: CH, Rind: **Australien / **Argentinien, Geflügel: Frankreich,
CH, *Ungarn; Lamm: Irland

**kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern
wie Antibiotika erzeugt worden sein

Unsere Gourmetplatte am Abend

Quinoasalat, Avocado Vinaigrette,
Gänseleberterriner, Hummersuppe,
Jakobsmuschelcarpaccio,
Lammkarree, frische Eglifilets

Pro Person 65.-