



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 mêlée Grüner Salat / gemischter Salat an Hausdressing	14.- / 17.-

PÂTES & RISOTTO

Spaghetti au homard Spaghetti mit Sauce Homardine und Hummerschwanz	54.-
Risotto de betteraves rouges Randenrisotto mit Mascarpone und Kokosschaum Wintergemüse	26.-
Ravioli aux cèpes Steinpilzravioli mit Frischkäse-Nuss-Sauce auf gegrilltem Birnencarpaccio	36.-
Spaetzlé aux cèpes et champignons des bois Jägerspätzli mit Waldpilzen 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.-

Unsere Gourmetplatte am Abend

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

Pro Person 65.-

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

Kleiner Salat an Hausdressing

Kalbshaxe mit Cremolata
Butternudeln

29.-

VIANDES

Filet de bœuf au beurre, risotto safrané Rindsfilet mit Safranrisotto, 180gr.	56.-
Filet de bœuf Rossini Rindsfilet mit Safranrisotto, 180gr. + mit Gänseleber und Trüffelbrunoise	* 76.-
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.- 8.- 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.-
Poitrine de poulet farcie, chou frisé Gefüllte Maispouardenbrust mit Datteln und Feigen, Portweinjus und Wirsing	38.-
Carré d'agneau, polenta Lammkarree rosa gebraten mit Kräutersauce, Polentaschnitte und mediterranes Gemüse	56.-
Cordon bleu de veau, pommes allumettes Cordon bleu vom Kalb mit Zündholzkartoffeln	48.-
Escalope Viennoise, pommes allumettes Wiener Schnitzel, Gemüse und Zündholzkartoffeln, Preiselbeeren	44.-
Emincé de foie de veau, sauce Madère, rösti Geschnetzelte Kalbsleber an Madeira Sauce, Rösti	48.-

POISSONS

Filets de sandre, pommes nouvelles Zander-Rückenfilets mit Trüffel-Hollandaise und neue Kartoffeln in Kräuterbutter	42.-
Filets de perche Suisse, riz Frische Schweizer Eglifilets Champagnerschäum und Venere Reis	46.-
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.-

TAGESFISCH

Gebratenes Zander- und Forellenfilet
Belugalinsen-Eintopf
mit Cranberries und Kefen

35.-

Wählen Sie Ihr individuelles 3-Gang Dinner Menu

Wählen Sie aus unserem Speiseangebot
Ihr Wunschmenu aus.

1 Vorspeise (1/2 Portion), 1 Hauptspeise
und Dessertwagen

Pro Person 75.-

* Diese Gerichte sind im Menu 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 Speisen können Gluten und/oder Laktose enthalten. Bitte fragen Sie beim
Servicepersonal nach.