



## PLAT DU JOUR

Maispoullardenbrüstchen  
Couscous  
Sautierte Zucchetti

29.-

### VIANDES

<b>Filet de bœuf au beurre, risotto safrané</b> Rindsfilet mit Safranrisotto, 180gr. + mit Gänseleber und Trüffelbrunoise	56.- * + 20.-
<b>Tagliata di bue, risotto safrané</b> In Tranchen geschnittenes Rindsentrecôte, Safranrisotto (ab 2 Personen)	p. P. 54.-
<b>Tartare "maison", toast et beurre</b> mit Zündholzkartoffeln mit Swiss Single Malt Whisky	28.- / 38.- 8.- 2 cl 5.-
<b>Entrecôte de bœuf grillée au Café de Paris</b> Gegrilltes Entrecôte mit Café de Paris überbacken, Zündholzkartoffeln	49.-
<b>Emincé de veau «Zurichoise», rösti</b> Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti	48.-
<b>Filet de veau, sauce aux morilles, légumes printaniers et nouilles fines</b> Kalbsfilet an frischer Morchelrahmsauce, Frühlingsgemüse und Tagliolini	54.-
<b>Filet d'agneau au jus de Ras el Hanout, Couscous et légumes printaniers</b> Lammfilet an Ras el Hanout-Jus, Couscous und Frühlingsgemüse	42.-
<b>Coquelet grillé, jus aux herbes, salsifis et pommes Pont-neuf</b> Gebratenes Mistkratzerli an Kräuterjus, Schwarzwurzeln und Pommes Pont-Neuf	38.-
<b>Escalope Viennoise, pommes allumettes</b> Wiener Schnitzel, Gemüse, Zündholzkartoffeln, und Preiselbeeren	44.-

### EMPFEHLUNG

<b>Emincé de foie de veau, sauce Madère, rösti ou avec salade printanière</b>	48.- 38.-
Gesch. Kalbsleber an Madeira Sauce, Rösti oder mit knackigem Frühlingsalat	

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Küche à la carte: 11.30 – 14 / 18 – 22 Uhr, Preise: in CHF, inkl. MwSt.

Fleischdeklaration: Kalb & Schwein: CH / FRA / ITA, Rind: \*AUS / \*ARG,  
Geflügel: CH / HUN; Lamm: IRL, Fischdeklaration: Saibling / Seezunge: Nordostatlantik,  
Jakobsmuscheln / Krevetten: Nordwestpazifik, Wolfsbarsch: Mittelmeer

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

### POISSONS

<b>Spaghetti aux fruits de mer</b> Meeresfrüchte Spaghetti mit Jakobsmuschel und Krevetten an Zitronensauce	52.-
<b>Filet d'omble-chevalier, sauce à la moutarde douce, et purée de pommes de terres citronnée</b> Konfiertes Saiblingsfilet, Sauce von süßem Senf und frischer Zitronenstampf	48.-
<b>Loup de mer grillé</b> Grillierter Wolfsbarsch mit Salzkartoffeln und Spinat (für 2 Personen)	p. P. 64.-
<b>Sole grillée</b> Grillierte Seezunge mit Salzkartoffeln und Spinat	64.-

### TAGESFISCH

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Kräuterrahm-Champignonravioli	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



## HORS D'ŒUVRES & SOUPES

**Ceviche de thon, asperges vertes et cresson** 28.-  
Thunfisch-Ceviche mit grünem Spargel  
und Kresse

**Avocat vinaigrette** Portion 28.-  
Avocado an Vinaigrette ½ Portion 14.-

**Salade quinoa aux asperges  
et pesto d'ail des ours** 19.-  
Quinoasalat mit Spargeln  
und Bärlauchpesto

**Terrine de volaille maison,  
salade d'asperges,  
vinaigrette de Balsamico  
et croquant de pistache** Portion 32.-  
Hausgemachte Geflügelterriner, Spargelsalat  
an Balsamico-Vinaigrette und Pistazienkrokant ½ Portion 20.-

**Soupe d'épinards et Champagne** 16.-  
Spinat-Champagnersuppe

**Crème d'asperges, espoumas d'ail des ours** 18.-  
Hausgemachte Spargelsuppe  
mit Bärlauchespoumas

**Potage du jour** 15.-  
Tagessuppe

**Salade printanière,  
vinaigrette aux framboises,  
dés de saumon mariné maison** 18.-  
Knackiger Frühlingssalat  
an einer Himbeer-Vinaigrette  
und Würfeln vom hausgebeizten Lachs

**Salade verte** 14.-  
Grüner Salat an Hausdressing

**Salade mêlée** 17.-  
Gemischter Salat an Hausdressing

## PÂTES & RISOTTO

**Risotto au champagne, morilles fraîches  
et épinards en branches** 28.-  
Champagnerrisotto mit frischen Morcheln  
und jungem Spinat

**Ravioli aux asperges, sauce au cresson  
et légumes printaniers** 36.-  
Spargelravioli an Kressesauce  
und Frühlingsgemüse

**Pappardelle con ragù di manzo** 29.-  
Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout

## SPARGELN

Frischer Badischer Spargel Portion 39.-  
½ Portion 24.-

Passend zum Spargel wählen Sie die folgenden Saucen:  
Sauce Hollandaise / Mayonnaise / Vinaigrette

Portion Rohschinken Casa Modena 18.-  
Portion gekochter Vogeser Schinken 12.-

Spargel mit frischen Morcheln Portion 45.-  
an Rahmsauce ½ Portion 30.-

## FROMAGES & DESSERTS

Erdbeeren Natur 8.-  
Erdbeeren mit Rahm 9.50  
Coupe Romanoff 13.50  
Eiskaffee 10.50

Unsere hausgemachten Süßspeisen und Spezialitäten  
servieren wir Ihnen gerne von unserem reichhaltigen  
Dessertwagen.

### GOURMETPLATTE

Spargelsuppe, Quinoasalat, Avocado Vinaigrette,  
Geflügelterriner, Thunfisch-Ceviche,  
Kalbsfilet, konfiertes Saiblingsfilet

Pro Person 65.-  
(abends, ab 2 Personen)

Petit choix de fromage 10.-  
3 fromages

Grand choix de fromage 18.-  
5 fromages

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