



## PLAT DU JOUR

Rosa gebratenes Lammgigot an Kräuterjus  
mit Ratatouille Gemüse  
und neuen Bratkartoffeln

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.-

### 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

Sautierte Lachstranche, Limonenstampf und saisonales Gemüse	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

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,  
Tagesfisch: Nordostatlantik

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