



PLAT DU JOUR

Quenelles de brochet
Sauce américaine
Riz pilaf, salade
23.-

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade grand-mère	16.-
Salade de doucette	14.-
Salade verte / mêlée	12.- / 15.-
Salade de roquette et tomates naines	18.-
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.- / 26.-
Carpaccio di manzo	20.- / 29.-
Tartare maison	28.- / 38.-
Vitello tonnato	22.- / 32.-
Saumon fumé, toast et beurre	29.- / 39.-

POTAGE DU JOUR

Potage de poivrons	10.-
Peperonisuppe mit Parmesanschaum und Chorizochips	

PÂTES & RISOTTO

Pennette al salmone mit Zitronenrahmsauce, Lachs, Cherrytomaten und jungem Spinat	20.-
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.-
Pappardelle con ragù di manzo	25.-
Haché mit Hörnli, Salat	21.-
Risotto au vin blanc aux cèpes, choux frisé et Parmesan	26.-
Funghi trifolati, risotto	29.-
Ravioli aux figues et Pecorino sur sauce potirons	27.-

VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.- / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.-
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.-
Emincé de veau "Zurichoise", rösti	39.-
Filet de bœuf, risotto safrané	47.-
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.-
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.-
Goulache de boeuf Stroganov, riz créole	48.-



RÔTI DE LA VOITURE

US Entrecôte
Gratin dauphinois
Légumes du jour
38.-

POISSON

Filet de loup de mer et sandre, risotto de potiron, patissons vert	29.-
Grilliertes Wolfsbarsch- und Zanderfilet, Kürbisrisotto, grüne Patissons	

CHOIX DU CHEF

Entrecôte de cerf, sauce aux cèpes	43.-
Rosa gebratenes Hirschentrecôte mit Steinpilzsauce, eingemachten Quitten, Spätzli und Rosenkohl	
Escalope de chevreuil "Mirza"	43.-
Rosa gebratene Rehschnitzel auf Wildrahmsauce, Preiselbeerapfel, Rotkraut, Marroni und SPätzli	
Civet de chevreuil "chasseur", spätzlé	39.-
Rehpfeffer "Jäger Art" mit Spätzli	

GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.-
---	------

DESSERTS

Parfait de marrons, sauce églantine	12.-
Tarte maison poires	10.-
Vermicelles	10.-
Crème Catalane	13.-
Mousse au chocolat	13.-
Fromage du jour	10.-



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:			
Moma bianco, 2013	Fl. 49.-	dl 7.-	
Ch. Roquefort 2010	Fl. 56.-	dl 8.-	
Vins rouges:			
Moma Rosso, 2012	Fl. 56.-	dl 8.-	
Rosso di Montalcino, Tenuta Fraggiali	Fl. 56.-	dl 8.-	