



PLAT DU JOUR

Ragoût de veau
Pennette au beurre
Carottes glacées
23.-



RÔTI DE LA VOITURE

Carré de veau, jus aux herbes
Pommes Lyonnaises
Légumes du jour
38.-

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 à l'orge des Grisons	10.-
Bündner Gerstensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Ravioli aux figues et fromage Pecorino, Rahmsauce und Kürbischutney	20.-
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.-
Pappardelle con ragù di manzo	25.-
Haché mit Hörnli, Salat	21.-
Risotto d'automne	26.-
Funghi trifolati, risotto	29.-
Ravioli Porcini mit Steinpilzen, Ricotta, Kräutern	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.-

POISSON

Tranche de saumon grillée sur nouilles de Sepia, sauce safranébrocoli	29.-
Grillierte Lachstranche auf schwarzen Sepia Nudeln mit Safransauce und Brokkoli	

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et oeufs	36.-
Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce	
Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, craterelles d'abondance, purée de pommes de terre	40.-
Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce, Herbsttrompeten, Kartoffelstock	
Moules marinières	33.-
Muscheln Seemannsart	

GARNITURES

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

DESSERTS

Stroudel aux pommes, sauce à la vanille	12.-
Tarte maison myrtilles	10.-
Vermicelles	10.-
Mousse au chocolat	13.-
Fromage du jour	10.-
Tiramisù	13.-



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.-	
Primitivo Punta Quila	Fl. 56.-	dl 8.-	