



PLAT DU JOUR

Escalope de veau, sauce citron vert
Riz aux légumes
Salade

23.–

RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato
Kartoffelstock
Glasierte Karotten

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Ceasarsalat mit Croûtons, Parmaschinken und Ei	16.–
Eisbergsalat mit Brotcroûtons	14.–
Grüner Salat / gemischter Salat	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / au fromage	22.– / 26.–
Rindscarpaccio	20.– / 29.–
Hausgemachtes Tartar vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Rauchlachs mit Toast und Butter	29.– / 39.–
Kefensuppe mit grillierten Jakobsmuscheln	18.–
Maiscremesuppe	10.–

PÂTES & RISOTTO

Spaghetti Gamberoni	20.–
Limettensauce, Riesenkrevette, Cherrytomaten, Oliven	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Frühlingsrisotto mit Spargeln, Frühlingszwiebeln, Bärlauch und Parmesan	26.–
Funghi trifolati con risotto al zafferano	29.–
Spargelravioli an Parmesansauce mit Frühlingsgemüse	27.–

VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Grilliertes Rumpsteak mit Kartoffelgratin	33.–
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti	39.–
Rindsfilet mit Safranrisotto	47.–
Salsicce al Barolo, risotto al zafferano	28.–
Kalbpaillard an Haselnussbutter, Gemüse	42.–
Rindsfiletgulasch mit Morchelsauce, Butternudeln, Frühlingsgemüse	48.–
Geschnetzelte Kalbsleber mit Madeirasauce & Rösti	38.–

POISSON

Fischvariation mit Safransauce,
gemischter Reis,
zweierlei Spargeln

29.–

CHOIX DU CHEF

Entrecôte mit Café de Paris & Zündholzkartoffeln	49.–
Kalbssteak an Morchelsauce mit Nudeln und Spargeln	50.–
Spargeln mit Mayonnaise, Hollandaise oder Vinaigrette Vorspeise / Portion	34.– / 46.–
Beilageteller mit Schinken / Parmaschinken	14.– / 16.–
Milken- Shitaki Pilzragout an Kräuterrahmsauce, Spargeln und Trockenreis	42.–

DESSERTS & FROMAGES

Wählen Sie eine Nachspeise von unserem Dessertwagen

Käsevariation 10.–

Grüner Veltliner
Kamptal DAC, 2013
10cl / CHF 8.50
75 / CHF 56
Fruchtig harmonischer Weisswein