



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, 29.–
sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures

Zander filet
Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, 36.–
légumes cultivateurs, pommes natures
Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,
blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln

Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, 40.–
craterellus d'abondance, purée de pommes de terre
Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce,
Herbsttrompeter, Kartoffelstock

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl. 49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl. 56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl. 56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl. 56.–



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, 29.–
sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures

Zander filet
Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, 36.–
légumes cultivateurs, pommes natures
Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,
blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln

Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, 40.–
craterellus d'abondance, purée de pommes de terre
Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce,
Herbsttrompeter, Kartoffelstock

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl. 49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl. 56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl. 56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl. 56.–



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures	29.–
Zander filet Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln	

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, légumes cultivateurs, pommes natures Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce, blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln	36.–
Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, craterellus d'abondance, purée de pommes de terre Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce, Herbsttrompeter, Kartoffelstock	40.–

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:			
Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–
Vins rouges:			
Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl.	56.–



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, 29.–
sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures

Zander filet
Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, 36.–
légumes cultivateurs, pommes natures
Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,
blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln

Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, 40.–
craterellus d'abondance, purée de pommes de terre
Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce,
Herbsttrompeter, Kartoffelstock

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGÉSTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl. 49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl. 56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl. 56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl. 56.–



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, 29.–
sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures

Zander filet
Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, 36.–
légumes cultivateurs, pommes natures
Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,
blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln

Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, 40.–
craterellus d'abondance, purée de pommes de terre
Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce,
Herbsttrompeter, Kartoffelstock

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl. 49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl. 56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl. 56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl. 56.–



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, 29.–
sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures

Zander filet
Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, 36.–
légumes cultivateurs, pommes natures
Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,
blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln

Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, 40.–
craterellus d'abondance, purée de pommes de terre
Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce,
Herbsttrompeter, Kartoffelstock

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl. 49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl. 56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl. 56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl. 56.–



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, 29.–
sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures

Zander filet
Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, 36.–
légumes cultivateurs, pommes natures
Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,
blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln

Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, 40.–
craterellus d'abondance, purée de pommes de terre
Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce,
Herbsttrompeter, Kartoffelstock

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl. 49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl. 56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl. 56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl. 56.–



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, 29.–
sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures

Zander filet
Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, 36.–
légumes cultivateurs, pommes natures
Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,
blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln

Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, 40.–
craterellus d'abondance, purée de pommes de terre
Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce,
Herbsttrompeter, Kartoffelstock

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl. 49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl. 56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl. 56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl. 56.–



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, 29.–
sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures

Zander filet
Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, 36.–
légumes cultivateurs, pommes natures
Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,
blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln

Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, 40.–
craterellus d'abondance, purée de pommes de terre
Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce,
Herbsttrompeter, Kartoffelstock

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl. 49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl. 56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl. 56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl. 56.–



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, 29.–
sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures

Zander filet
Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, 36.–
légumes cultivateurs, pommes natures
Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,
blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln

Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, 40.–
craterellus d'abondance, purée de pommes de terre
Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce,
Herbsttrompeter, Kartoffelstock

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl. 49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl. 56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl. 56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl. 56.–



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures	29.–
Zander filet Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln	

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, légumes cultivateurs, pommes natures Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce, blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln	36.–
Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, craterellus d'abondance, purée de pommes de terre Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce, Herbsttrompeter, Kartoffelstock	40.–

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:			
Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–
Vins rouges:			
Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl.	56.–



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, 29.–
sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures

Zander filet
Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, 36.–
légumes cultivateurs, pommes natures
Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,
blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln

Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, 40.–
craterellus d'abondance, purée de pommes de terre
Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce,
Herbsttrompeter, Kartoffelstock

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl. 49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl. 56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl. 56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl. 56.–



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures	29.–
Zander filet Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln	

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, légumes cultivateurs, pommes natures Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce, blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln	36.–
Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, craterellus d'abondance, purée de pommes de terre Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce, Herbsttrompeter, Kartoffelstock	40.–

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:		
Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl. 49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl. 56.–
Vins rouges:		
Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl. 56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl. 56.–



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, 29.–
sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures

Zander filet
Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, 36.–
légumes cultivateurs, pommes natures
Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,
blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln

Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, 40.–
craterellus d'abondance, purée de pommes de terre
Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce,
Herbsttrompeter, Kartoffelstock

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl. 49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl. 56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl. 56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl. 56.–



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, 29.–
sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures

Zander filet
Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, 36.–
légumes cultivateurs, pommes natures
Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,
blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln

Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, 40.–
craterellus d'abondance, purée de pommes de terre
Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce,
Herbsttrompeter, Kartoffelstock

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl. 49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl. 56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl. 56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl. 56.–



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, 29.–
sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures

Zander filet
Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, 36.–
légumes cultivateurs, pommes natures
Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,
blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln

Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, 40.–
craterellus d'abondance, purée de pommes de terre
Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce,
Herbsttrompeter, Kartoffelstock

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl. 49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl. 56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl. 56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl. 56.–



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, 29.–
sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures

Zander filet
Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, 36.–
légumes cultivateurs, pommes natures
Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,
blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln

Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, 40.–
craterellus d'abondance, purée de pommes de terre
Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce,
Herbsttrompeter, Kartoffelstock

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl. 49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl. 56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl. 56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl. 56.–



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, 29.–
sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures

Zander filet
Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, 36.–
légumes cultivateurs, pommes natures
Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,
blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln

Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, 40.–
craterellus d'abondance, purée de pommes de terre
Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce,
Herbsttrompeter, Kartoffelstock

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:			
Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–
Vins rouges:			
Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl.	56.–



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, 29.–
sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures

Zander filet
Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, 36.–
légumes cultivateurs, pommes natures
Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,
blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln

Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, 40.–
craterellus d'abondance, purée de pommes de terre
Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce,
Herbsttrompeter, Kartoffelstock

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl. 49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl. 56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl. 56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl. 56.–



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, 29.–
sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures

Zander filet
Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, 36.–
légumes cultivateurs, pommes natures
Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,
blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln

Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, 40.–
craterellus d'abondance, purée de pommes de terre
Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce,
Herbsttrompeter, Kartoffelstock

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl. 49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl. 56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl. 56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl. 56.–



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, 29.–
sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures

Zander filet
Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, 36.–
légumes cultivateurs, pommes natures
Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,
blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln

Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, 40.–
craterellus d'abondance, purée de pommes de terre
Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce,
Herbsttrompeter, Kartoffelstock

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl. 49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl. 56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl. 56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl. 56.–



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, 29.–
sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures

Zander filet
Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, 36.–
légumes cultivateurs, pommes natures
Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,
blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln

Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, 40.–
craterellus d'abondance, purée de pommes de terre
Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce,
Herbsttrompeter, Kartoffelstock

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl. 49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl. 56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl. 56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl. 56.–



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, 29.–
sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures

Zander filet
Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, 36.–
légumes cultivateurs, pommes natures
Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,
blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln

Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, 40.–
craterellus d'abondance, purée de pommes de terre
Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce,
Herbsttrompeter, Kartoffelstock

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:			
Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–
Vins rouges:			
Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl.	56.–



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, 29.–
sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures

Zander filet
Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, 36.–
légumes cultivateurs, pommes natures
Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,
blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln

Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, 40.–
craterellus d'abondance, purée de pommes de terre
Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce,
Herbsttrompeter, Kartoffelstock

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl. 49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl. 56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl. 56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl. 56.–



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, 29.–
sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures

Zander filet
Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, 36.–
légumes cultivateurs, pommes natures
Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,
blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln

Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, 40.–
craterellus d'abondance, purée de pommes de terre
Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce,
Herbsttrompeter, Kartoffelstock

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl. 49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl. 56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl. 56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl. 56.–



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, 29.–
sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures

Zander filet
Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, 36.–
légumes cultivateurs, pommes natures
Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,
blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln

Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, 40.–
craterellus d'abondance, purée de pommes de terre
Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce,
Herbsttrompeter, Kartoffelstock

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl. 49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl. 56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl. 56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl. 56.–



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, 29.–
sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures

Zander filet
Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, 36.–
légumes cultivateurs, pommes natures
Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,
blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln

Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, 40.–
craterellus d'abondance, purée de pommes de terre
Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce,
Herbsttrompeter, Kartoffelstock

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl. 49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl. 56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl. 56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl. 56.–



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, 29.–
sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures

Zander filet
Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, 36.–
légumes cultivateurs, pommes natures
Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,
blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln

Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, 40.–
craterellus d'abondance, purée de pommes de terre
Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce,
Herbsttrompeter, Kartoffelstock

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl. 49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl. 56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl. 56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl. 56.–



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures	29.–
Zander filet Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln	

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, légumes cultivateurs, pommes natures Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce, blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln	36.–
Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, craterellus d'abondance, purée de pommes de terre Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce, Herbsttrompeter, Kartoffelstock	40.–

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:			
Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–
Vins rouges:			
Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl.	56.–



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, 29.–
sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures

Zander filet
Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, 36.–
légumes cultivateurs, pommes natures
Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,
blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln

Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, 40.–
craterellus d'abondance, purée de pommes de terre
Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce,
Herbsttrompeter, Kartoffelstock

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl. 49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl. 56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl. 56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl. 56.–



PLAT DU JOUR

Côtelette de porc panée
Pappardelle sauce tomate
Salade

23.–



RÔTI DE LA VOITURE

Manzo brasato
Purée de pommes de terre
Carottes glacées

38.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	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

Crème de Pois chiches	10.–
Kichererbsensuppe	

PÂTES & RISOTTO

Farfalle mit safransauce und Babycrevetten	20.–
Rucola Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto d'automne mit Wirsing, Quitten, Marroni, Käse	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.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Goulache de bœuf Stroganov, riz créole	48.–
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

POISSON

Filet de sandre, 29.–
sauce au beurre blanc, fenouil, pommes natures

Zander filet
Buttersauce, Fenchel und Salzkartoffeln

CHOIX DU CHEF

Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, 36.–
légumes cultivateurs, pommes natures
Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,
blättrig geschnittenem Gemüse, Salzkartoffeln

Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, 40.–
craterellus d'abondance, purée de pommes de terre
Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce,
Herbsttrompeter, Kartoffelstock

GARNITURES

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

DESSERTS

Mousse mandarines et sorbet citron	12.–
Tarte maison banane et chocolat	10.–
Vermicelles	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Tiramisù	13.–
Crème Catalane	13.–



LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl. 49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl. 56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl. 56.–
Primitivo Punta Quila	dl 8.–	Fl. 56.–