



PLAT DU JOUR

Cabillaud en manteau d'oeufs
Sauce à l'aneth
Risotto blanc, salade

23.–

HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Grand-Mère (Speck und Ei)	16.–
Salade de doucette	14.–
Salade verte / méele	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 choux-raves	10.–
Kohlrabicremesuppe	

PÂTES & RISOTTO

Pennette Alfredo mit Tomatensauce,	20.–
Scharfem Salami, Oliven, Zwiebeln und Peperoni	
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.–



RÔTI DE LA VOITURE

US Entrecôte
Gratin dauphinois
Légumes du jour

38.–

POISSON

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

CHOIX DU CHEF

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

GARNITURES

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

DESSERTS

Meringues glacées	12.–
Tarte maison aux abricots	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.–