



## PLAT DU JOUR

Dos de cabillaud à la parisienne  
Sauce de tomates  
Riz sauvage, pois mange-tout  
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

|  |      |
|--|------|
| Soupe de roquette                                  | 10.- |
| Ruccolasuppe mit getr. Tomaten, Oliven, Frischkäse |      |

## PÂTES & RISOTTO

|   |      |
|---|------|
| Penne Peperoni dolci mit Tomatensauce                   | 20.- |
| Peperoni, Basilikum, Thymian, Zwiebeln, Rahm            |      |
| 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.-         |
| Émincé 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.-         |
| Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti | 38.-         |
| Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti  |              |



## 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,     | 10.- |
| Nouilles au beurre,              |      |
| Gratin dauphinois, Pommes vapeur |      |

## DESSERTS

|                     |      |
|---------------------|------|
| Dessert Concorde    | 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.- |