



## PLAT DU JOUR

Émincé de volaille Stroganov  
Nouilles  
Salade  
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

Crème de carottes rouge 10.-  
Rote Karottensuppe

## PÂTES & RISOTTO

Pennette di salmone an Zitronenrahmsauce,  
mit Lachs, Cherrytomaten und jungem Spinat 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.-  
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  
Boudin et saucisse de foie, choucroute, 28.-  
Purée de pommes de terre, sauce aux oignons  
Blut- und Leberwurst, Sauerkraut, Kartoffelstock



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées  
38.-

## POISSON

Tranche de saumon grillée sur nouilles de Sepia, 29.-  
Sauce safranée, brocoli  
Grillierte Lachstranche auf schwarzen Sepia Nudeln mit  
Sarfransauce 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

Crème brûlée à la mode d'Emmental 12.-  
Tarte maison framboises 10.-  
Vermicelles 10.-  
Crème Catalane 13.-  
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.-