



PLAT DU JOUR

Filet de sandre au beurre blanc
 Risotto de tomates et basilic
 Brocoli
 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 courgette | 10.- |
| Zucchetticremesuppe | |

PÂTES & RISOTTO

| | |
|--|------|
| Pennette Calabrese mit Tomatensauce, Zwiebeln, Kapern, Pfefferschoten, Schinken, Kräutern | 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.- |
| Emincé 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.- |



RÔTI DE LA VOITURE

US Entrecôte
 Gratin dauphinois
 Légumes du jour
 38.-

POISSON

| | |
|---|------|
| St. Pierre grillé sur lit de risotto venere, carottes jaunes | 29.- |
| Grillierter St. Petersfisch auf schwarzem Risotto, gelbe Karotten | |

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.- |

GARNITURES

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

DESSERTS

| | |
|---------------------------------|------|
| Terrine pralinée, sauce Baileys | 12.- |
| Tarte maison myrtilles | 10.- |
| Vermicelles | 10.- |
| Crème Catalane | 13.- |
| Mousse au chocolat | 13.- |
| Fromage du jour | 10.- |
| Tiramisù | 13.- |



LES SUGGÉSTIONS 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.- | |