



PLAT DU JOUR

Carré d'agneau rôti au thym
Gratin dauphinois
Haricots verts et jaunes
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	10.-
Karottencrèmesuppe	

PÂTES & RISOTTO

Penne Piemontese mit Tomatensauce, Champignons, Rosmarin, Rahm	20.-
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

Manzo Brasato
Purée de pommes de terre
Carottes
38.-

POISSON

Filet de truite et sandre, risotto de potiron, pâtissons vert	29.-
Grilliertes Forellen- und Zanderfilet, Kürbisrisotto, grüne Pâtissons	

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

DESSERTS

Meringues glacées	12.-
Tarte maison figues	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.-