

<b>Carpaccio d'octopus au sel marin fumé,</b>	26.-	<b>Pennette Mexicaine</b> mit Tomatensauce, Bohnen,	29.-
<b>jus de limette, huile d'olive pressée à froid</b>		Peperoni, Oliven und Mais	
Tintenfischcarpaccio mit geräuchertem Meersalz, Limettensaft und kaltgepresstem Olivenöl		<b>Pappardelle con ragù di manzo</b>	29.-
<b>Assiette d'antipasti italienne</b>	28.-	Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout	
Antipastiteller mit grillierten Zucchini, Auberginen und Peperoni, Parmaschinken, pikanter Salami, Peperoncinkäse, Oliven		<b>Ravioli Porcini</b>	29.-
<b>Salade d'hiver à la mode du chef</b>	25.-	Ravioli mit Steinpilzen, Ricotta, frischen Kräutern und schwarzem Pfeffer auf Parmesansauce, Grenadin-Äpfel	
Salatkombination mit Trauben, Nüssen, wildem und zahmem Hasenrückenfilet an Haselnussölsauce		<b>Risotto d'automne</b>	28.-
<b>Terrine de foie gras d'oie maison,</b>	Portion 39.-	Risotto mit Wirsing, Quitten, Marroni und Taleggiokäse	
<b>confit d'oignons, toast et beurre</b>	½ Portion 29.-		
Hausgemachte Gänseleberterriner, Zwiebelkonfit, Toast, Butter		<b>Côtelettes d'agneau écossaises, sauce au thym citroné</b>	52.-
		<b>Chicorée braisée jaune et rouge, gratin dauphinois</b>	
		Schottische Lammkoteletts mit Zitronenthymiansauce, gelbem und rotem Chicorée, Kartoffelgratin	
<b>Crème de brocoli</b>	10.-	<b>Emincé de veau "Zurichoise", rösti</b>	48.-
Brokolicremesuppe		Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art", Rösti	
<b>Soupe de lentilles aux coquille St.Jacques grillées</b>	20.-	<b>Goulache de bœuf "Stroganov", riz créole</b>	52.-
Orientalische Linsensuppe mit grillierten Jakobsmuscheln, Sauerrahm		Rindsfiletgulasch "Stroganoff" mit Trockenreis	
<b>Potage de mâche à la crème Chantilly aux noisettes</b>	15.-		
Nüsslisalatsuppe mit Haselnussrahm		<b>Steak de thon sur ratatouille, vinaigrette de poivre,</b>	55.-
<b>Crème de potiron Amaretto, croûtons de Lächerli</b>	16.-	<b>Pommes nature</b>	
Kürbiscrèmesuppe mit Amaretto und Lächerlicroûtons		Thunfischsteak mit Ratatouille, grüne Pfeffer-Vinaigrette	
<b>Salade doucette, sauce maison</b>	14.-	<b>Dos de turbot grillé sur compôte d'échalottes rouge,</b>	62.-
Nüsslisalat an Hausdressing		<b>petits poireaux et mousse d'oil de pistaches,</b>	
<b>Salade grand-mère</b>	23.-	<b>potatoes nature</b>	
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck und Brotwürfeln		Gegrillter Steinbuttrücken mit rotem Zwiebelkompott, jungem Lauch und Pistazienoelschaum, Salzkartoffeln	
<b>Salade verte</b>	14.-	<b>Loup de mer grillé à l'huile d'olive, .</b>	p. pers. 64.-
Grüner Salat		<b>potatoes nature, épinards en branche</b>	
<b>Salade mêlée</b>	16.-	(pour 2 personnes)	
Gemischter Salat		Mit Olivenöl gegrillter Wolfsbarsch, Salzkartoffeln, Spinat	
<b>Pommes nature, pommes allumettes, rösti,</b>	10.-		
purée de pommes de terre, gratin dauphinois, nouilles au beurre, risotto safrané, riz au beurre			

**Carré de veau  
Gratin dauphinois  
Légumes du jour**

Deux services 48.-  
Assiette 40.-

**Rumsteak grillé, sauce au poivre vert  
Gnocchi Romaine  
Salade**

29.-

**Filet de boeuf au beurre, risotto safrané**

Rindsfilet mit Safranrisotto

150gr. Ladies Cut 52.-  
180gr. Gentleman Cut 56.-

**Vitello maltagliato, nouilles au beurre**

In Streifen geschnittenes Kalbshohrückensteak,  
Rosmarinjus, Butternudeln

48.-

**Tagliata di bue, risotto safrané**

(pour 2 personnes)

In Tranchen geschnittenes Rindsentrecôte,  
Safranrisotto (für 2 Personen)

p. pers. 54.-

**Funghi trifolati, risotto safrané**

Sautierte, fein geschnittene Pilze, Safranrisotto

39.-

**Tartare "maison", toast et beurre**

Hausgemachtes Rindertatar

Portion 38.-  
½ Portion 28.-

mit Zündholzkartoffeln

10.-

mit Swiss Single Malt Whisky

2 cl 5.-

**Langue de veau cuit, sauce blanc aux câpres et œufs, légumes cultivateurs et pommes natures**

Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,  
blättrig geschnittenes Gemüse und Salzkartoffeln

42.-

**Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, craterellus d'abondance, purée de pommes de terre**

Kalbsmilken-Avocadoragout an Armagnacsauce mit  
Hersbttrompeten und Kartoffelstock

45.-

Roero Arneis, DOC,	1 dl	8.-
Giovanni Almondo, 2012	Fl.	56.-
Château de la Rivière	1 dl	9.-
Fronsac, 2006	Fl.	63.-
Dolcetto d'Alba	1 dl	9.50
Gianni Gagliardo	Fl.	68.-

Spezialangebote Bordeauxweine im Offenausschank

**Petit choix de fromage**

14.-

Grand choix de fromage

22.-

Brillat-Savarin, Epoisses, Munster,  
Reblochon, Cabrales, Gruyère, Taleggio

Porto, 1996 le verre à 8 cl 14.-  
Sauternes, 2011 le verre à 8 cl 16.-

**Choix de la voiture / Dessertauswahl vom Wagen**

Mousse au café blanc, sorbet aux framboises	12.-
Crème Catalane	13.-
Sorbets, par boule	5.-
Mousse au chocolat	13.-
Tiramisù	13.-