



PLAT DU JOUR

Maispoulardenbrust an Kräuter Sauce
Schlosskartoffeln
Herbstgemüse

29.-

VIANDES

- Filet de bœuf au beurre, risotto safrané** 56.-
Rindsfilet mit Safranrisotto, 180gr.
+ mit Gänseleber und Trüffelbrunoise (Rindsfilet
Rossini) + 20.-
- Tagliata di bue, risotto safrané** p.P. 54.-
In Tranchen geschnittenes Rindsentrecôte, Safranrisotto
(ab 2 Personen)
- Tartare "maison", toast et beurre** 28.- / 38.-
mit Zündholzkartoffeln 8.-
mit Swiss Single Malt Whisky 2 cl 5.-
- Entrecôte de bœuf grillée au Café de Paris** 49.-
Gegrilltes Entrecôte mit Café de Paris überbacken,
Zündholzkartoffeln
- Emincé de veau « Zurichoise », rösti** 48.-
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti
- Escalope de chevreuil** 45.-
Rosa gebratenes Rehschnitzel mit Rotweinbirne,
Rotkraut, Maroni und Spätzli
- Entrecôte de cerf, sauce au vin de Porto** 48.-
Rosa gebratenes Hirschentrecôte mit Portweinjus,
Rahmwirsing, Selleriemousseline und Quittenconfit
- Civet de chevreuil chasseur, spätzli** 44.-
Rehpfeffer Jäger Art mit Rotkraut, Maroni und Spätzli
- Côte de veau, rösti de potiron** 58.-
Kalbskotelett rosa gebraten (350g), Salbeibutter
und Kürbiströsti
- Escalope Viennoise, pommes allumettes,
légumes et aïrelles rouges** 48.-
Wiener Schnitzel, Gemüse und Zündholzkartoffeln,
Preiselbeeren

POISSONS

- Coquille St. Jacques** 54.-
Jakobsmuschel auf Salicorne mit Orangenbuttersauce,
Kumquats und Pariser Kartoffeln
- Filets de perche Suisse, riz** 46.-
Frische Schweizer Eglifilets
Champagnerschaum und Venere Reis
- Loup de mer grillée** 64.-
Grillierter Wolfsbarsch mit Salzkartoffeln und Spinat
(für 2 Personen, Preis pro Person)
- Sole grillée** 64.-
Grillierte Seezunge mit Salzkartoffeln und Spinat
- Huitres fines de claires n°2*** Stk. 6.50
Austern mit Rotwein-Schalotten Vinaigrette
Pumpernickel und Toast
- Turbot rôti*** 75.-
Gebratener Steinbutt mit Salzkartoffeln und Spinat
(für 2 Personen, Preis pro Person)
- Homard gratiné* / ½ Homard gratiné*** 73.- / 38.-
Ganzer oder halber Hummer auf Wintersalat
gratinert mit Sauce Hollandaise
- Moules Marinières** 38.-
Muscheln nach Matrosen Art
mit Zündholzkartoffeln 8.-

Unsere Gourmetplatte am Abend

Quinoasalat, Avocado Vinaigrette,
Rindscarpaccio, Gänseleberterrinen,
Kürbiscremesuppe,
Jakobsmuschel Carpaccio,
Hirschentrecôte, frische Eglifilets

CHF 65 / p.P.

*Nicht im Menü für CHF 75.00 erhältlich

Küche à la carte: 11.30 – 14.00 / 18.00 – 22.00 Preise: in CHF, inkl. MwSt.,
Kalb: CH, Rind: **Australien, Wild: Österreich, Hummer: USA, Seezunge, Steinbutt,
Wolfsbarsch: EU, Jakobsmuscheln: Holland, Austern, Muscheln: Frankreich
Eglifilets: Schweiz Krevetten: Asien

**kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt
worden sein



HORS D'ŒUVRES & SOUPES

Carpaccio de Coquile St. Jaques crème de Safran, tartar de tomates et salade d'herbes Karamelisiertes Jakobsmuschelcarpaccio an Safrancreme mit getrocknetem Tomatentartar und Kräutersalat	24.-
Avocat vinaigrette Ganze Avocado an Vinaigrette	Portion 28.- ½ Portion 14.-
Salade quinoa au Curry, noix de Cashew, apricots et raisins Quinoasalat mit Curry, Cashewnüssen, Weintrauben und Aprikosen	17.-
Terrine de foie gras d'oie maison, Hokaido-chutney, brioche et beurre Hausgemachte Gänseleberterrine, Kürbis Chutney, lauwarmer Brioche und Butter	Portion 39.- ½ Portion 29.-
Salade de lentilles béluga Beluga Linsen Salat an Trüffel-Vinaigrette mit lauwarem, pochiertem Ei	21.-
Consommé de boeuf à la moelle Rindskraftbrühe mit Mark	16.-
Crème de potiron à la mousse de marrons Kürbiscremesuppe mit Maronischäum	15.-
Potage du jour Tagessuppe	15.-
Salade doucette Nüsslisalat an Hausdressing	14.-
Salade Grand-mère Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck, Croûtons	18.-
Salade verte / Salade mêlée Grüner Salat / gemischter Salat an Hausdressing	14.- / 17.-

PÂTES & RISOTTO

Spaghetti aux fruits de mer Meeresfrüchte Spaghetti mit Jakobsmuschel und Krevetten an Aioli-Chilisauce	52.-
Risotto aux potirons Kürbisrisotto mit frischem Wirsing und Chorizo-Chips	28.-
Ravioli aux cèpes Steinpilzravioli mit Frischkäse-Nuss-Sauce auf gegrilltem Birnencarpaccio	36.-
Spaetzlé aux cèpes et chanterelles Jägerspätzli mit Pfifferlingen, Steinpilzen an Kräutersauce und Apfelchips	32.-
Pappardelle con ragù di manzo Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout	29.-

FROMAGES & DESSERTS

Petit choix de fromage 3 fromages	14.-
Grand choix de fromage 5 fromages	22.-

Dazu empfehlen wir ein Glas Sauternes AOC 2014 (5cl)
9.-
80% Semillon, 20 % Sauvignon

Tagesschisch

Ragout vom Aal
Herbsttrompetensauce
Topinambur-Stampf
Herbstgemüse
CHF 35.00

Für Süßes wählen Sie von unserem reichhaltigen
Dessertwagen – Ihr Kellner berät Sie gerne