



## PLAT DU JOUR

**Geschmorte Kalbshaxe mit Gemüsestreifen  
Weissweinsrisotto  
Salat  
29.-**

### VIANDES

- Filet de bœuf au beurre, risotto safrané** 56.-  
Rindsfilet mit Safranrisotto, 180gr.  
+ homard / Hummerschwanz (Surf n'Turf) + 20.-
- Tagliata di bue, risotto safrané** (ab 2 Personen), p. 54.-  
pers.  
In Tranchen geschnittenes Rindsentrecôte,  
Safranrisotto
- Tartare "maison", toast et beurre** 28.- / 38.-  
mit Zündholzkartoffeln 10.-  
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
- Filet d'agneau mariné, pois mange-tout et taboulé,**  
**Sauce du romarin** 52.-  
Lammfilet an Rosmarinjus, Kefen und Taboulé
- Médailles de veau, pommes de terre,** 52.-  
**chanterelles, tomates cerises et pois mange-tout**  
Kalbsfiletmedaillons mit Schlosskartoffeln, Pfifferlingen,  
Kirschtomaten und Kefen
- Escalope Viennoise, légumes et pommes allumettes** 48.-  
Wiener Schnitzel, Gemüse und Zündholzkartoffeln,  
Preiselbeeren

### POISSONS

- Filet de sandre, fenouil et pommes ciboulettes** 48.-  
Gebratenes Zanderfilet, confierter Fenchel,  
Schnittlauchkartoffeln
- Crevettes géantes grillées** 52.-  
Gegrillte Riesenkrevetten an Chili-Vinaigrette,  
Avocadowürfel
- 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

#### Unsere Gourmetplatte am Abend

Melone mit San Daniele Schinken, Oktopus-Carpaccio,  
Avocado an Vinaigrette, Burrata mit Datteltomaten,  
Vitello Tonnato, Ganze Artischocke,  
Gazpacho Andaluz,  
Lammfilets mit Taboulé und Kefen,  
gegrillte Riesenkrevetten mit Chili-Vinaigrette

Küche à la carte: 11.30 – 14 / 18 – 22, Preise: in CHF, inkl. MwSt.,  
Kalb, Schwein: CH, Rind: \*Australien / \*Argentinien, Geflügel: Ungarn, CH, F/  
Lamm: \*Australien / \*Neuseeland  
\*kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika  
erzeugt worden sein



## HORS D'ŒUVRES & SOUPES

<b>Melon et jambon de San Daniele</b> Melone mit San Daniele Schinken	26.-
<b>Carpaccio de poulpe et tatar du saumon, Vinaigrette de citron vert</b> Oktopus-Carpaccio und Lachstartar an Limettenvianigrette	28.-
<b>Artichaut tiède à la sauce vinaigrette</b> Ganze lauwarmer Artischocke mit Vinaigrette	26.-
<b>Avocat vinaigrette</b> Ganze Avocado an Vinaigrette	28.-
<b>Salade quinoa, graines de tournesol et pignons de pin, salade aux herbes et melon</b> Quinoasalat mit Sonnenblumen- und Pinienkernen, Kräutersalat und Melonenkugeln	19.-
<b>Burrata, tomates et basilic</b> Burrata mit Datteltomaten und Basilikum	21.-
<b>Vitello Tonnato</b> Fein geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	24.- / 32.-
<b>Gaspacho Andaluz</b> Kalte spanische Gemüsesuppe	16.-
<b>Salade verte / Salade mêlée</b> Grüner Salat / gemischter Salat an Hausdressing	14.- / 16.-

## PÂTES & RISOTTO

<b>Linguine au homard</b> Linguine mit Hummerschwanz	56.-
<b>Risotto méditerranéen</b> Risotto mit Datteltomaten, Zucchini, Aubergine und Artischockenherz	28.-
<b>Ravioli à la ricotta et citron vert, melon gillé</b> Ricotta- Limetten Ravioli, gegrillte Wassermelone	36.-
<b>Pappardelle con ragù di manzo</b> 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)  
80% Semillon, 20 % Sauvignon

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

### Vom Wagen

Manzo Brasato	
Kartoffelstock	
Glasierte Karotten	
Teller	40.-
Portion	48.-