



HORS D'ŒUVRES & SOUPES

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

PÂTES & RISOTTO

Linguine au homard Linguine mit Hummerschwanz	56.-
Risotto méditerranéen Risotto mit Datteltomaten, Zucchini, Aubergine und Artischockenherz	28.-
Ravioli à la ricotta et citron vert, melon gillé Ricotta- Limetten Ravioli, gegrillte Wassermelone	36.-
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

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

Tagesfisch

Paella mit Meeresfrüchten

CHF 35.00



PLAT DU JOUR

Geschmorte Kalbshaxe mit Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln

29.-

VIANDES

POISSONS

Filet de bœuf au beurre, risotto safrané 56.-
Rindsfilet mit Safranrisotto, 180gr.
+ homard / Hummerschwanz (Surf n'Turf) + 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 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,
Taboulé et Sauce du romarin** 52.-
Lammfilet an Rosmarinjus, Kefen und Taboulé

**Médallions de veau, pommes de terre,
chanterelles, tomates cerises et pois mange-tout** 52.-
Kalbsfiletmedaillons mit Schlosskartoffeln, Pfifferlingen,
Kirschtomaten und Kefen

**Escalope Viennoise, pommes allumettes,
légumes et airelles rouges** 48.-
Wiener Schnitzel, Gemüse und Zündholzkartoffeln,
Preiselbeeren

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,
Gaspacho Andaluz,
Lammfilets mit Taboulé und Kefen,
gegrillte Riesenkrevetten mit Chili-Vinaigrette

CHF 65 / p.P.

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