



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 lauwarmem, 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

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

Tagessfish

Gebratenes Bachforellenfilet
Blaue Naturkartoffeln
Avacado-Chilligemüse
an Buttersauce
CHF 35.00



PLAT DU JOUR

Trutenschnitzel paniert
Erbsen und Karotten
Pommes Noisettes

29.-

VIANDES

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

POISSONS

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