



## HORS D'ŒUVRES & SOUPES

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

## PÂTES & RISOTTO

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

## FROMAGES & DESSERTS

<b>Petit choix de fromage</b> 3 fromages	14.-
<b>Grand choix de fromage</b> 5 fromages	22.-
Dazu empfehlen wir: ein Glas Sauternes AOC 2014 (5cl) 80% Semillon, 20 % Sauvignon	9.-

### Tagesfisch

Gebratenes Bachforellenfilet  
Blaue Naturkartoffeln  
Avocado-Chilligemüse  
an Buttersauce  
CHF 35.00

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



## PLAT DU JOUR

Geschmorte Kalbshaxe mit Cremolata  
Weissweinsrisotto  
Brokkoli

29.-

### VIANDES

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

### POISSONS

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