



## HORS D'ŒUVRES FROIDS

Carpaccio d'octopus au sel marin fumé, jus de limette, huile d'olive pressée à froid Tintenfischcarpaccio mit geräuchertem Meersalz, Limettensaft und kaltgepresstem Olivenöl	26.-
Salade d'hiver à la mode du chef Salatkombination mit Trauben, Nüssen, wildem und zahmem Hasenrückenfilet an Haselnussölsauce	25.-
Terrine de foie gras d'oie maison, confit d'oignons, toast et beurre	Portion 39.- ½ Portion 29.-
Hausgemachte Gänseleberterrine, Zwiebelkonfit, Toast, Butter	

## SOUPES & SALADES

Crème de choux-raves Kohlrabicremesuppe	10.-
Potage de mâche à la crème Chantilly aux noisettes Nüsslisalatsuppe mit Haselnussrahm	15.-
Crème de potiron Amaretto, croûtons de Lächerli Kürbiscrèmesuppe mit Amaretto und Lächerlicroûtons	16.-
Salade doucette, sauce maison Nüsslisalat an Hausdressing	14.-
Salade grand-mère Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck und Brotwürfeln	23.-
Salade verte Grüner Salat	14.-
Salade mêlée Gemischter Salat	16.-

## GARNITURES

Pommes nature, pommes allumettes, rösti, purée de pommes de terre, gratin dauphinois, nouilles au beurre, risotto safrané, riz au beurre	10.-
--	------

## PÂTES & RISOTTO

Pennette Alfredo Tomatensauce mit scharfem Salami, Oliven, Zwiebeln und Peperoni	29.-
Pappardelle con ragù di manzo Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout	29.-
Ravioli Porcini Ravioli mit Steinpilzen, Ricotta, frischen Kräutern und schwarzem Pfeffer auf Parmesansauce, Grenadin-Äpfel	29.-
Risotto d'automne Risotto mit Wirsing, Quitten, Marroni und Taleggiokäse	28.-

## VIANDES

Côtelettes d'agneau écossaises, sauce au thym citroné Chicorée braisée jaune et rouge, gratin dauphinois Schottische Lammkoteletts mit Zitronenthymiansauce, gelbem und rotem Chicorée, Kartoffelgratin	52.-
Emincé de veau "Zurichoise", rösti Kalbsgeschnetztes "Zürcher Art", Rösti	48.-
Goulache de bœuf "Stroganov", riz créole Rindsfiletgulasch "Stroganoff" mit Trockenreis	52.-

## POISSONS

Steak de thon sur ratatouille, vinaigrette de poivre, Pommes nature Thunfischsteak mit Ratatouille, grüne Pfeffer-Vinaigrette	55.-
Dos de turbot grillé sur compôte d'échalottes rouge, petits poireaux et mousse d'oil de pistaches, pommes nature Gegrillter Steinbuttrücken mit rotem Zwiebelkompott, jungem Lauch und Pistazienoelschaum, Salzkartoffeln	62.-
Loup de mer grillé à l'huile d'olive, . pommes nature, épinards en branche (pour 2 personnes) Mit Olivenöl gegrillter Wolfsbarsch, Salzkartoffeln, Spinat	p. pers. 64.-



## HORS D'ŒUVRES FROIDS

US Entrecôte  
Gratin dauphinois  
Légumes du jour

Deux services 48.-  
Assiette 40.-

## PÂTES & RISOTTO

Cabillaud en manteau d'œufs  
Sauce à l'aneth  
Risotto blanc, salade

29.-

Filet de bœuf au beurre, risotto safrané

Rindsfilet mit Safranrisotto

150gr. Ladies Cut 52.-  
180gr. Gentleman Cut 56.-

Vitello maltagliato, nouilles au beurre

In Streifen geschnittenes Kalbshohrückensteak,  
Rosmarinjus, Butternudeln

48.-

Tagliata di bue, risotto safrané

(pour 2 personnes)

In Tranchen geschnittenes Rindsentrecôte,  
Safranrisotto (für 2 Personen)

p. pers. 54.-

## SOUPES & SALADES

Funghi trifolati, risotto safrané

Sautierte, fein geschnittene Pilze, Safranrisotto

39.-

Tartare "maison", toast et beurre

Hausgemachtes Rindertatar

Portion 38.-

½ Portion 28.-

mit Zündholzkartoffeln

10.-

mit Swiss Single Malt Whisky

2 cl 5.-

Langue de veau, sauce blanche aux câpres et œufs, 42.-

légumes cultivateurs et pommes natures

Gekochtes Kalbszüngli mit weisser Kapern-Ei-Sauce,  
blättrig geschnittenes Gemüse und Kartoffeln

## VIANDES

Ragoût de ris de veau et avocat à la sauce Armagnac, 45.-  
craterellus d'abondance, purée de pommes de terre

Kalbsmilken-Avocado ragout an Armagnacsauce mit  
Herbsttrompeten und Kartoffelstock

Roero Arneis, DOC, 1 dl 8.-  
Giovanni Almondo, 2012 Fl. 56.-

Château de la Rivière 1 dl 9.-  
Fronsac, 2006 Fl. 63.-

Dolcetto d'Alba 1 dl 9.50  
Gianni Gagliardo Fl. 68.-

## POISSONS

Spezialangebote Bordeauxweine im Offenausschank

Petit choix de fromage 14.-

Grand choix de fromage 22.-

Brillat-Savarin, Epoisses, Munster,  
Reblochon, Cabrales, Gruyère, Taleggio

Porto, 1996 le verre à 8 cl 14.-

Sauternes, 2011 le verre à 8 cl 16.-

## GARNITURES

Choix de la voiture / Dessertauswahl vom Wagen

Meringues glacées 12.-

Crème Catalane 13.-

Choix de Sorbets/ Glaces, par boule 5.-

Mousse au chocolat 13.-

Tiramisù 13.-