



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, pochierem 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 Nüsslissalat an Hausdressing	14.-
Salade Grand-mère Nüsslissalat 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

Tagessfisch

Spaghetti al Salmone
Kräutersauce

CHF 35.00

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



PLAT DU JOUR

Kleiner Salat an Hausdressing

Gebratene Entenbrust an rosa Pfeffer

Risi-Bisi

29.-

VIANDES

Filet de bœuf au beurre, risotto safrané	56.-
Rindsfilet mit Safranrisotto, 180gr. + mit Gänseleber und Trüffelbrunoise (Rindsfilet Rossini)	+ 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	8.-
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	
Escalope de chevreuil	45.-
Rosa gebratenes Rehschnitzel mit Rotweinbirne, Rotkraut, Maroni und Spätzli	
Entrecôte de cerf, sauce au vin de Porto	48.-
Rosa gebratenes Hirschentrecôte mit Portweinjus, Rahmwirsing, Selleriemousseline und Quittenconfit	
Civet de chevreuil chasseur, spätzlé	44.-
Rehpfeffer Jäger Art mit Rotkraut, Maroni und Spätzli	
Côte de veau, rösti de potiron	58.-
Kalbskotelett rosa gebraten (350g), Salbeibutter und Kürbisrösti	
Escalope Viennoise, pommes allumettes, légumes et aïelles rouges	48.-
Wiener Schnitzel, Gemüse und Zündholzkartoffeln, Preiselbeeren	

POISSONS

Coquille St. Jacques	54.-
Jakobsmuschel auf Salicorne mit Orangenbuttersauce, Kumquats und Pariser Kartoffeln	
Filets de perche Suisse, riz	46.-
Frische Schweizer Eglifilets Champagnerschaum und Venere Reis	
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	
Huitres fines de claires n°2*	Stk. 6.50
Austern mit Rotwein-Schalotten Vinaigrette Pumpenickel und Toast	
Turbot rôti*	75.-
Gebratener Steinbutt mit Salzkartoffeln und Spinat (für 2 Personen, Preis pro Person)	
Homard gratiné* / ½ Homard gratiné*	73.- / 38.-
Ganzer oder halber Hummer auf Wintersalat gratiniert mit Sauce Hollandaise	
Moules Marinières	38.-
Muscheln nach Matrosen Art mit Zündholzkartoffeln	8.-

*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 nicht-hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein

Unsere Gourmetplatte am Abend

Quinoasalat, Avocado Vinaigrette,
Rindscarpaccio, Gänseleberterrinen,
Kürbiscremesuppe,
Jakobsmuschel Carpaccio,
Hirschentrecôte, frische Eglifilets

CHF 65 / p.P.