



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes natures	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes natures	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes natures	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes nature	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes nature	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes nature	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes nature	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingszwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes natures	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–





## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes natures	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes natures	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes natures	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes nature	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes natures	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes nature	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes nature	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes nature	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–





## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes nature	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingszwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes natures	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes natures	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes natures	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes nature	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes nature	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes natures	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes natures	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–





## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes natures	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingszwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes natures	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingszwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes nature	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes natures	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes nature	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti, Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	38.–

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes nature	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes nature	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingszwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes nature	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–





## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes nature	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes natures	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes nature	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes nature	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes nature	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes nature	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes natures	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–



## PLAT DU JOUR

Suprême de pintade, sauce à l'orange  
Gnocchi Romaine  
Salade

23.–



## RÔTI DE LA VOITURE

Manzo Brasato  
Purée de pommes de terre  
Carottes glacées

38.–

## HORS D'ŒUVRES & ENTRÉES

Salade Caesar, croûtons, jambon de Parme, œuf haché	16.–
Salade iceberg, croûtons	14.–
Salade verte / mêlée	12.– / 15.–
Salade de roquette et tomates naines	18.–
Salade Lyonnaise / avec fromage	22.– / 26.–
Carpaccio di manzo	20.– / 29.–
Tartare maison vom Simmentaler Rind	28.– / 38.–
Vitello tonnato	22.– / 32.–
Saumon fumé, toast et beurre	29.– / 39.–
Soupe de pois mange-tout, coquilles St. Jacques grillé	18.–

## POTAGE DU JOUR

Crème Dubarry	10.–
Blumenkohlcremesuppe	

## PÂTES & RISOTTO

Pennette safrané aux crevettes	20.–
Krevetten, Safran, Blattspinat und Cherrytomaten	
Pennette al sugo / bolognese / all'arrabiata	20.–
Pappardelle con ragù di manzo	25.–
Haché mit Hörnli, Salat, Apfelmus	21.–
Risotto mit Spargeln, Frühlingzwiebeln, Bärlauch, Parmesan	26.–
Funghi trifolati, risotto	29.–
Ravioli Asperges an Parmesansauce, Frühlingsgemüse	27.–

## VIANDES

Fleischkäse gebraten, Rösti / mit Spiegelei	20.– / 23.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	27.–
Rumpsteak grillé, gratin dauphinois	33.–
Emincé de veau "Zurichoise", Rösti	39.–
Filet de bœuf, Risotto safrané	47.–
Salsicce al Barolo, risotto safrané	28.–
Paillard de veau "au beurre noisette", légumes	42.–
Filetgoulache de bœuf, sauce morilles, nouilles au beurre, légumes printaniers	48.–
Tripes à la sauce au vin blanc, pommes nature	23.–
Kutteln an Weissweinsauce, Salzkartoffeln	
Émincé de foie de veau, sauce au madère, rösti,	38.–
Geschnetzelte Kalbsleber, Madeirasauce, Rösti	

## POISSON

Filet d'omble chevalier sur lit de courgettes grillées	29.–
Saiblingfilets, grillierte Zucchetti und Rosmarin Kartoffeln	

## CHOIX DU CHEF

Entrecôte de bœuf grillée, Café de Paris	49.–
Entrecôte mit Café de Paris, pommes allumettes	
Steak de veau, sauce morilles, nouilles et asperges	50.–
Kalbssteak an Morchelsauce, Nudeln, Spargeln	
Asperges, sauce mayonnaise, hollandaise ou vinaigrette	
Entrée / Portion	34.– / 46.–
Petite assiette de jambon cuit / jambon de Parme	14.– / 16.–
Feuilleté de ris de veau, morilles et asperges, sauce Cognac, légumes printaniers	42.–

## GARNITURES

Risotto safrané, Riz créole, Nouilles au beurre, légumes	
Gratin dauphinois, Pommes vapeur	10.–

## DESSERTS

Roulade de citron et fraises, sirop de menthe	12.–
Tarte maison aux pruneaux	10.–
Mousse au chocolat	13.–
Fromage du jour	10.–
Crème Catalane	13.–



## LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Vins blancs:

Moma bianco, 2013	dl 7.–	Fl.	49.–
Ch. Roquefort 2010	dl 8.–	Fl.	56.–

Vins rouges:

Moma Rosso, 2012	dl 8.–	Fl.	56.–
Rosso Toscana, 2013	dl 8.–	Fl.	56.–