



## HORS D'ŒUVRES & SOUPES

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

## PÂTES & RISOTTO

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

## FROMAGES & DESSERTS

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

### Tagesfisch

Gebratener Zanderloin  
Kürbis-Mais-Galetten  
Weisskabisgemüse  
CHF 35.00

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



## PLAT DU JOUR

Kleiner Salat an Hausdressing

\*\*\*

Meeresfrüchte-Lasagne

29.-

### VIANDES

**Filet de bœuf au beurre, risotto safrané** 56.-  
Rindsfilet mit Safranrisotto, 180gr.  
+ mit Gänseleber und Trüffelbrunoise  
(Rindsfilet Rossini) + 20.-

**Tagliata di bue, risotto safrané** p.P. 54.-  
In Tranchen geschnittenes Rindsentrecôte  
Safranrisotto (ab 2 Personen)

**Tartare "maison", toast et beurre** 28.- / 38.-  
mit Zündholzkartoffeln 8.-  
mit Swiss Single Malt Whisky 2 cl 5.-

**Entrecôte de bœuf grillée au Café de Paris** 49.-  
Gegrilltes Entrecôte mit Café de Paris überbacken,  
Zündholzkartoffeln

**Emincé de veau « Zurichoise », rösti** 48.-  
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti

**Escalope de chevreuil** 45.-  
Rosa gebratenes Rehschnitzel mit Rotweinbirne,  
Rotkraut, Maroni und Spätzli

**Entrecôte de cerf, sauce au vin de Porto** 48.-  
Rosa gebratenes Hirschentrecôte mit Portweinjus,  
Rahmwirsing, Selleriemousseline und Quittenconfit

**Civet de chevreuil chasseur, spätzli** 44.-  
Rehpfeffer Jäger Art mit Rotkraut  
Maroni und Spätzli

**Côte de veau, rösti de potiron** 58.-  
Kalbskotelett rosa gebraten (350g), Salbeibutter  
und Kürbiströsti

**Escalope Viennoise, pommes allumettes,  
légumes et aïelles rouges** 48.-  
Wiener Schnitzel, Gemüse und Zündholzkartoffeln,  
Preiselbeeren

### POISSONS

**Coquille St. Jacques** 54.-  
Jakobsmuschel auf Salicorne  
an Orangenbittersauce, Kumquats und Pariser  
Kartoffeln

**Filets de perche Suisse, riz** 46.-  
Frische Sc Eglifilets  
Champagnerschäum und Venere Reis

**Loup de mer grillée** 64.-  
Grillierter Wolfsbarsch mit Salzkartoffeln  
und Spinat  
(für 2 Personen, Preis pro Person)

**Sole grillée** 64.-  
Grillierte Seezunge mit Salzkartoffeln und Spinat

**Huitres fines de claires n°2\*** Stk. 6.50  
Austern mit Rotwein-Schalotten Vinaigrette  
Pumpernickel und Toast

**Turbot rôti\*** 75.-  
Gebratener Steinbutt mit Salzkartoffeln und Spinat  
(für 2 Personen, Preis pro Person)

**Homard gratiné\* / ½ Homard gratiné\*** 73.- / 38.-  
Ganzer oder halber Hummer auf Wintersalat  
gratiniert mit Sauce Hollandaise

**Moules Marinières** 38.-  
Muscheln nach Matrosen Art  
mit Zündholzkartoffeln 8.-

\*Nicht im Menü für CHF 75.00 erhältlich

Küche à la carte: 11.30 – 14.00 / 18.00 – 22.00 Preise: in CHF, inkl. MwSt.,  
Kalb: CH, Rind: \*\*Australien, Wild: Österreich, Hummer: USA, Seezunge, Steinbutt,  
Wolfsbarsch: EU, Jakobsmuscheln: Holland, Austern, Muscheln: Frankreich  
Eglifilets: Schweiz Krevetten: Asien  
\*\*kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt  
worden sein

### Unsere Gourmetplatte am Abend

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

CHF 65 / p.P.