



HORS D'ŒUVRES & SOUPES

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

PÂTES & RISOTTO

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

FROMAGES & DESSERTS

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

Tagessfisch

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

Geschmorte Rindshuft
an kräftiger Rotweinsauce
Kartoffelstock
Rübligemüse

29.-

VIANDES

POISSONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sole grillée 64.-
Grillierte Seezunge mit Salzkartoffeln und Spinat

Huitres fines de claires n°2* Stk. 6.50
Austern mit Rotwein-Schalotten Vinaigrette
Pumpnickel 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
gratinert mit Sauce Hollandaise

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

Unsere Gourmetplatte am Abend

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

CHF 65 / p.P.

*Nicht im Menü für CHF 75.00 erhältlich

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