



HORS D'ŒUVRES & SOUPES

Carpaccio de Coquille St. Jacques Crème de Safran, tartare de tomates Karamelisiertes Jakobsmuschelcarpaccio an Safrancreme mit getrocknetem Tomatentartar und Kräutersalat	24.-
Avocat vinaigrette Ganze Avocado an Vinaigrette	Portion 28.- ½ Portion 14.-
Salade quinoa au Curry, noix de Cajou, abricots et raisins Quinoasalat mit Curry, Cashewnüssen, Weintrauben und Aprikosen	17.-
Terrine de foie gras d'oie maison, Chutney de potiron, brioche et beurre Hausgemachte Gänseleberterrine, Kürbis Chutney, lauwarmer Brioche und Butter	Portion 39.- ½ Portion 29.-
Carpaccio de betteraves rouges Randencarpaccio an Nussdressing mit Salatbouquet geräucherte Entenbrusttranchen und Wachtelei	23.-
Consommé de boeuf à la moëlle Rindskraftbrühe mit Mark	16.-
Bisque de homard Hausgemachte Hummersuppe mit Hummereinlage	26.-
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 au homard Spaghetti mit Sauce Homardine und Hummerschwanz	54.-
Risotto de betteraves rouges Randenrisotto mit Mascarpone und Kokosschaum Wintergemüse	26.-
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.-

Tagessfisch

Gebratener Zanderloin
Kürbis-Mais-Galetten
Weisskabisgemüse

CHF 35.00

Dazu empfehlen wir: 9.-
Sauternes AOC 2014 (5cl)
(80% Semillon, 20 % Sauvignon)

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



PLAT DU JOUR

Tagesmenu

Pochiertes Heilbuttfilet
Couscous an pikanter Tomatensauce
Mediterranes Gemüse

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.-
Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti

Poitrine de poulet farcie, chou frisé 38.-
Gefüllte Maispouardenbrust mit Datteln und Feigen, Portweinjus und Wirsing

Carré d'agneau, polenta 56.-
Lammkarree rosa gebraten mit Kräutersauce, Polentaschnitte und mediterranes Gemüse

Cordon bleu de veau, pommes allumettes 52.-
Cordon bleu vom Kalb mit Zündholzkartoffeln

Escalope Viennoise, pommes allumettes 48.-
Wiener Schnitzel, Gemüse und Zündholzkartoffeln, Preiselbeeren

Filets de sandre, pommes nouvelles 42.-
Zander-Rückenfilets mit Trüffel-Hollandaise und neue Kartoffeln in Kräuterbutter

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

Loup de mer grillé 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

* Nicht im Menü zu CHF 75.00 enthalten

Küche à la carte: 11.30 – 14 / 18 – 22, Preise: in CHF, inkl. MwSt.,
Kalb, Schwein: CH, Rind: **Australien / **Argentinien, Geflügel: Frankreich, CH, *Ungarn;
Lamm: Irland
**kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein

Unsere Gourmetplatte am Abend

Quinoasalat, Avocado Vinaigrette,
Gänseleberterrinen, Hummersuppe,
Jakobsmuschelcarpaccio,
Lammkarree, frische Eglifilets

CHF 65 / p.P.