



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.-

Tagesfisch

Pochierter Heilbutt
an Noilly-Prat Sauce
Schlosskartoffeln
Mischgemüse

35.-

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

9.-

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



PLAT DU JOUR

Rosa gebratenes Roastbeef
an Béarnaise-Sauce
Gebratene neue Kartoffeln
Grilltomaten

29.-

VIANDES

POISSONS

Filet de bœuf au beurre, risotto safrané Rindsfilet mit Safranrisotto, 180gr. + mit Gänseleber und Trüffelbrunoise (Rindsfilet Rossini)	56.- + 20.-	Filets de sandre, pommes nouvelles Zander-Rückenfilets mit Trüffel-Hollandaise und neue Kartoffeln in Kräuterbutter	42.-
Tagliata di bue, risotto safrané In Tranchen geschnittenes Rindsentrecôte, Safranrisotto (ab 2 Personen)	p.P. 54.-	Filets de perche Suisse, riz Frische Schweizer Eglifilets Champagnerschaum und Venere Reis	46.-
Tartare "maison", toast et beurre mit Zündholzkartoffeln mit Swiss Single Malt Whisky	28.- / 38.- 8.- 2 cl 5.-	Loup de mer grillé Grillierter Wolfsbarsch mit Salzkartoffeln und Spinat (für 2 Personen, Preis pro Person)	64.-
Entrecôte de bœuf grillée au Café de Paris Gegrilltes Entrecôte mit Café de Paris überbacken, Zündholzkartoffeln	49.-	Sole grillée Grillierte Seezunge mit Salzkartoffeln und Spinat	64.-
Emincé de veau « Zurichoise », rösti Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti	48.-	Huitres fines de claires n°2 * Austern mit Rotwein-Schalotten Vinaigrette Pumpenickel und Toast	Stk. 6.50
Poitrine de poulet farcie, chou frisé Gefüllte Maispouardenbrust mit Datteln und Feigen, Portweinjus und Wirsing	38.-	Turbot rôti * Gebratener Steinbutt mit Salzkartoffeln und Spinat (für 2 Personen, Preis pro Person)	75.-
Carré d'agneau, polenta Lammkarree rosa gebraten mit Kräutersauce, Polentaschnitte und mediterranes Gemüse	56.-	Homard gratiné* / ½ Homard gratiné * Ganzer oder halber Hummer auf Wintersalat gratinert mit Sauce Hollandaise	73.- / 38.-
Cordon bleu de veau, pommes allumettes Cordon bleu vom Kalb mit Zündholzkartoffeln	48.-	Moules Marinières Muscheln nach Matrosen Art mit Zündholzkartoffeln	38.- 8.-
Escalope Viennoise, pommes allumettes Wiener Schnitzel, Gemüse und Zündholzkartoffeln, Preiselbeeren	44.-		

* Diese Gerichte sind im Menü
zu CHF 75.00 nicht wählbar.

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

Pro Person 65.-