



## HORS D'ŒUVRES & SOUPES

<b>Carpaccio de Coquille St. Jacques</b> <b>Crème de Safran, tartare de tomates</b> Karamelisiertes Jakobsmuschelcarpaccio an Safrancreme mit getrocknetem Tomatentartar und Kräutersalat	24.-
<b>Avocat vinaigrette</b> Ganze Avocado an Vinaigrette	Portion 28.- ½ Portion 14.-
<b>Salade quinoa au Curry, noix de Cajou, abricots et raisins</b> Quinoasalat mit Curry, Cashewnüssen, Weintrauben und Aprikosen	17.-
<b>Terrine de foie gras d'oie maison,</b> <b>Chutney de potiron, brioche et beurre</b> Hausgemachte Gänseleberterrine, Kürbis Chutney, lauwarmer Brioche und Butter	Portion 39.- ½ Portion 29.-
<b>Carpaccio de betteraves rouges</b> Randencarpaccio an Nussdressing mit Salatbouquet geräucherte Entenbrusttranchen und Wachtelei	23.-
<b>Consommé de boeuf à la moëlle</b> Rindskraftbrühe mit Mark	16.-
<b>Bisque de homard</b> Hausgemachte Hummersuppe mit Hummereinlage	26.-
<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 au homard</b> Spaghetti mit Sauce Homardine und Hummerschwanz	54.-
<b>Risotto de betteraves rouges</b> Randenrisotto mit Mascarpone und Kokosschaum Wintergemüse	26.-
<b>Ravioli aux cèpes</b> Steinpilzravioli mit Frischkäse-Nuss-Sauce auf gegrilltem Birnencarpaccio	36.-
<b>Spaetzlé 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.-

### Tagessfisch

Wolfsbarschfilet  
an weisser Buttersauce  
Zitronengras-Ravioli  
Tomaten-Basilikum Ragout

35.-

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

Kleiner Salat an Hausdressing

\*\*\*

Rindsragout Burgunder Art  
Nudeln

29.-

## VIANDES

<b>Filet de bœuf au beurre, risotto safrané</b> Rindsfilet mit Safranrisotto, 180gr. + mit Gänseleber und Trüffelbrunoise (Rindsfilet Rossini)	56.- + 20.-
<b>Tagliata di bue, risotto safrané</b> In Tranchen geschnittenes Rindsentrecôte, Safranrisotto (ab 2 Personen)	p.P. 54.-
<b>Tartare "maison", toast et beurre</b> mit Zündholzkartoffeln mit Swiss Single Malt Whisky	28.- / 38.- 8.- 2 cl 5.-
<b>Entrecôte de bœuf grillée au Café de Paris</b> Gegrilltes Entrecôte mit Café de Paris überbacken, Zündholzkartoffeln	49.-
<b>Emincé de veau « Zurichoise », rösti</b> Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti	48.-
<b>Poitrine de poulet farcie, chou frisé</b> Gefüllte Maispoullardenbrust mit Datteln und Feigen, Portweinjus und Wirsing	38.-
<b>Carré d'agneau, polenta</b> Lammkarree rosa gebraten mit Kräutersauce, Polentaschnitte und mediterranes Gemüse	56.-
<b>Cordon bleu de veau, pommes allumettes</b> Cordon bleu vom Kalb mit Zündholzkartoffeln	48.-
<b>Escalope Viennoise, pommes allumettes</b> Wiener Schnitzel, Gemüse und Zündholzkartoffeln, Preiselbeeren	44.-

## POISSONS

<b>Filets de sandre, pommes nouvelles</b> Zander-Rückenfilets mit Trüffel-Hollandaise und neue Kartoffeln in Kräuterbutter	42.-
<b>Filets de perche Suisse, riz</b> Frische Schweizer Eglifilets Champagnerschaum und Venere Reis	46.-
<b>Loup de mer grillé</b> Grillierter Wolfsbarsch mit Salzkartoffeln und Spinat (für 2 Personen, Preis pro Person)	64.-
<b>Sole grillée</b> Grillierte Seezunge mit Salzkartoffeln und Spinat	64.-
<b>Huitres fines de claires n°2 *</b> Austern mit Rotwein-Schalotten Vinaigrette Pumpernickel und Toast	Stk. 6.50
<b>Turbot rôti *</b> Gebratener Steinbutt mit Salzkartoffeln und Spinat (für 2 Personen, Preis pro Person)	75.-
<b>Homard gratiné* / ½ Homard gratiné *</b> Ganzer oder halber Hummer auf Wintersalat gratinert mit Sauce Hollandaise	73.- / 38.-
<b>Emincé de foie de veau, sauce madère, rösti</b> Geschnetzelte Kalbsleber an Madeira Sauce, Rösti	48.-

\* 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.-