



## HORS D'ŒUVRES & SOUPES

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| <b>Carpaccio de Coquille St. Jacques</b><br><b>Crème de Safran, tartare de tomates</b><br>Karamelisiertes Jakobsmuschelcarpaccio<br>an Safrancreme mit getrocknetem Tomatentartar<br>und Kräutersalat | 24.-                           |
| <b>Avocat vinaigrette</b><br>Ganze Avocado an Vinaigrette   | Portion 28.-<br>½ Portion 14.- |
| <b>Salade quinoa au Curry, noix de Cajou,<br/>abricots et raisins</b><br>Quinoasalat mit Curry, Cashewnüssen,<br>Weintrauben und Aprikosen  | 17.-                           |
| <b>Terrine de foie gras d'oie maison,</b><br><b>Chutney de potiron, brioche et beurre</b><br>Hausgemachte Gänseleberterrine, Kürbis Chutney,<br>lauwarmer Brioche und Butter                          | Portion 39.-<br>½ Portion 29.- |
| <b>Carpaccio de betteraves rouges</b><br>Randencarpaccio an Nussdressing mit Salatbouquet<br>geräucherte Entenbrusttranchen und Wachtelei   | 23.-                           |
| <b>Consommé de boeuf à la moëlle</b><br>Rindskraftbrühe mit Mark  | 16.-                           |
| <b>Bisque de homard</b><br>Hausgemachte Hummersuppe<br>mit Hummereinlage  | 26.-                           |
| <b>Potage du jour</b><br>Tagessuppe   | 15.-                           |
| <b>Salade doucette</b><br>Nüsslisalat an Hausdressing   | 14.-                           |
| <b>Salade Grand-mère</b><br>Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck, Croûtons   | 18.-                           |
| <b>Salade verte / Salade mêlée</b><br>Grüner Salat / gemischter Salat an Hausdressing   | 14.- / 17.-                    |

## PÂTES & RISOTTO

|  |      |
|--|------|
| <b>Spaghetti au homard</b><br>Spaghetti mit Sauce Homardine<br>und Hummerschwanz   | 54.- |
| <b>Risotto de betteraves rouges</b><br>Randenrisotto mit Mascarpone und Kokosschaum<br>Wintergemüse                        | 26.- |
| <b>Ravioli aux cèpes</b><br>Steinpilzravioli mit Frischkäse-Nuss-Sauce<br>auf gegrilltem Birnencarpaccio                   | 36.- |
| <b>Spaetzlé aux cèpes et chanterelles</b><br>Jägerspätzli mit Pfifferlingen, Steinpilzen an<br>Kräutersauce und Apfelchips | 32.- |
| <b>Pappardelle con ragù di manzo</b><br>Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout   | 29.- |

## FROMAGES & DESSERTS

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Petit choix de fromage<br>3 fromages | 14.- |
| Grand choix de fromage<br>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

\*\*\*

Schweinspiccata Milanese  
Spaghetti

29.-

### VIANDES

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

### POISSONS

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

\* 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.-