



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

Gebratenes Zanderfilet
an Basilikumsauce
Tomatenrisotto
Wintergemüse

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

Doradenfilet an Weissweinsauce
Linsen-Kartoffelgemüse

29.-

VIANDES

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	
Poitrine de poulet farcie, chou frisé	38.-
Gefüllte Maispoulardenbrust 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	48.-
Cordon bleu vom Kalb mit Zündholzkartoffeln	
Escalope Viennoise, pommes allumettes	44.-
Wiener Schnitzel, Gemüse und Zündholzkartoffeln, Preiselbeeren	

POISSONS

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 Pumpenickel 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	

* 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.-