



HORS D'ŒUVRES & SOUPES

Carpaccio de Coquille St. Jacques Crème de Safran, tartare de tomates Karamelisiertes Jakobsmuschelcarpaccio an Safrancreme mit einem Tartar von getrockneten Tomaten 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 Gänseleberterriner, 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 Randenisotto mit Mascarpone und Kokosschaum Wintergemüse	26.-
Ravioli aux cèpes Steinpilzravioli mit Frischkäse-Nuss-Sauce auf gegrilltem Birnencarpaccio	36.-
Spaetzlé aux cèpes et champignons des bois Jägerspätzli mit Waldpilzen an Kräutersauce und Apfelchips	32.-
Pappardelle con ragù di manzo Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout	29.-

VOM WAGEN

Manzo Brasato avec purée de pommes de terre et bâtonnets de carottes Manzo Brasato mit Kartoffelpüree und Karottenstäbchen	40.-
---	------

FROMAGES & DESSERTS

Petit choix de fromage 3 fromages	14.-
Grand choix de fromage 5 fromages	22.-
Dazu empfehlen wir: Sauternes AOC 2014 (5cl) (80% Semillon, 20 % Sauvignon)	9.-

GOURMETPLATTE

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

Pro Person 65.-
(abends, ab 2 Personen)

DESSERTWAGEN

Unsere Spezialitäten und hausgemachten
Süssspeisen servieren wir Ihnen von unserem
reichhaltigen Dessertwagen.



PLAT DU JOUR

Kleiner Salat an Hausdressing

Kalbsblanquette
Butternudeln

29.-

VIANDES

Filet de bœuf au beurre, risotto safrané 56.-
Rindsfilet mit Safranrisotto, 180gr.

Filet de bœuf Rossini * 76.-
Rindsfilet mit Safranrisotto, 180gr.
+ mit Gänseleber und Trüffelbrunoise

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 48.-
Cordon bleu vom Kalb mit Zündholzkartoffeln

Escalope Viennoise, pommes allumettes 44.-
Wiener Schnitzel, Gemüse und Zündholzkartoffeln,
Preiselbeeren

EMPFEHLUNG

Emincé de foie de veau, sauce Madère, rösti 48.-
Geschnetzelte Kalbsleber an Madeira Sauce,
Rösti

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 Anibiotika erzeugt worden sein

Unsere Speisen können Gluten und/oder Laktose enthalten. Bitte fragen Sie beim
Servicepersonal nach.

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 p. P. 64.-
Grillierter Wolfsbarsch mit Salzkartoffeln
und Spinat (für 2 Personen)

Sole grillée 54.-
Grillierte Seezunge mit Salzkartoffeln und Spinat

TAGESFISCH

Gebratenes Saiblingsfilet 35.-
Mediterranes Gemüse
Portweinrisotto

Wählen Sie Ihr individuelles 3-Gang Dinner Menu

Wählen Sie aus unserem Speiseangebot
Ihr Wunschmenu aus.

1 Vorspeise (1/2 Portion), 1 Hauptspeise
und Dessertwagen

Pro Person 75.-

* Diese Gerichte sind im Menu nicht wählbar