



## PLAT DU JOUR

Kleiner Salat an Hausdressing  
\* \* \*

Gebratenes Schweinsnierstück  
an Gorgonzolasauce  
und Kräuterpolenta

29.-

## VIANDES

**Filet de bœuf au beurre, risotto safrané** 56.-  
Rindsfilet mit Safranrisotto, 180gr.  
+ mit Gänseleber und Trüffelbrunoise \* + 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

**Filet de veau, sauce aux morilles, légumes printaniers et nouilles fines** 54.-  
Kalbsfilet an frischer Morchelrahmsauce,  
Frühlingsgemüse und Tagliolini

**Filet d'agneau au jus de Ras el Hanout, Couscous et légumes printaniers** 42.-  
Lammfilet an Ras el Hanout-Jus,  
Couscous und Frühlingsgemüse

**Coquelet grillé, jus aux herbes, salsifis et pommes Pont-neuf** 38.-  
Gebratenes Mistkratzerli an Kräuterjus,  
Schwarzwurzeln und Pommes Pont-Neuf

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

## POISSONS

**Spaghetti aux fruits de mer** 52.-  
Meeresfrüchte Spaghetti mit Jakobsmuschel  
und Krevetten an Zitronensauce

**Filet d'omble-chevalier, sauce à la moutarde douce, et purée de pommes de terres citronnée** 48.-  
Konfiertes Saiblingsfilet, Sauce von süßem Senf  
und frischer Zitronenstampf

**Loup de mer grillé** p. P. 64.-  
Grillierter Wolfsbarsch mit Salzkartoffeln  
und Spinat (für 2 Personen)

**Sole grillée** 64.-  
Grillierte Seezunge mit Salzkartoffeln und Spinat

## TAGESFISCH

**Spaghetti Vongole an Safranrahmsauce und frischen Kräutern** 35.-

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Küche à la carte: 11.30 – 14 / 18 – 22 Uhr, Preise: in CHF, inkl. MwSt.

Fleischdeklaration: Kalb & Schwein: CH / FRA / ITA, Rind: \*AUS / \*ARG,  
Geflügel: CH / HUN; Lamm: IRL. Fischdeklaration: Saibling / Seezunge: Nordostatlantik,  
Jakobsmuscheln / Krevetten: Nordwestpazifik, Wolfsbarsch: Mittelmeer, Tagesfisch:  
Polen

\*kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern  
wie Antibiotika erzeugt worden sein

### 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



## HORS D'ŒUVRES & SOUPES

<b>Ceviche de thon, asperges vertes et cresson</b> Thunfisch-Ceviche mit grünem Spargel und Kresse	28.-
<b>Avocat vinaigrette</b> Avocado an Vinaigrette	Portion 28.- ½ Portion 14.-
<b>Salade quinoa aux asperges et pesto d'ail des ours</b> Quinoasalat mit Spargeln und Bärlauchpesto	19.-
<b>Terrine de volaille maison, salade d'asperges, vinaigrette de Balsamico et croquant de pistache</b> Hausgemachte Geflügelterriner, Spargelsalat an Balsamico-Vinaigrette und Pistazienkrokant	Portion 32.- ½ Portion 20.-
<b>Soupe d'épinards et Champagne</b> Spinat-Champagnersuppe	16.-
<b>Crème d'asperges, espumas d'ail des ours</b> Hausgemachte Spargelsuppe mit Bärlauchespumas	18.-
<b>Potage du jour</b> Tagessuppe	15.-
<b>Salade printanière, vinaigrette aux framboises, dés de saumon mariné maison</b> Knackiger Frühlingssalat an einer Himbeer-Vinaigrette und Würfeln vom hausgebeizten Lachs	18.-
<b>Salade verte</b> Grüner Salat an Hausdressing	14.-
<b>Salade mêlée</b> Gemischter Salat an Hausdressing	17.-

### GOURMETPLATTE

Spargelsuppe, Quinoasalat, Avocado Vinaigrette,  
Geflügelterriner, Thunfisch-Ceviche,  
Kalbsfilet, konfiertes Saiblingsfilet

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

## PÂTES & RISOTTO

<b>Risotto au champagne, morilles fraîches et épinards en branches</b> Champagnerrisotto mit frischen Morcheln und jungem Spinat	28.-
<b>Ravioli aux asperges, sauce au cresson et légumes printaniers</b> Spargelravioli an Kressesauce und Frühlingsgemüse	36.-
<b>Pappardelle con ragù di manzo</b> Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout	29.-

### SPARGELN

Frischer Badischer Spargel	Portion 39.- ½ Portion 24.-
Passend zum Spargel wählen Sie die folgenden Saucen:	
Sauce Hollandaise / Mayonnaise / Vinaigrette	
Portion Rohschinken Casa Modena	18.-
Portion gekochter Vogeser Schinken	12.-
Spargel mit frischen Morcheln an Rahmsauce	Portion 45.- ½ Portion 30.-

## FROMAGES & DESSERTS

Erdbeeren Natur	8.-
Erdbeeren mit Rahm	9.50
Coupe Romanoff	13.50
Eiskaffee	10.50

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

<b>Petit choix de fromage</b> / Kleine Käseauswahl 3 fromages	10.-
<b>Grand choix de fromage</b> / Grosse Käseauswahl 5 fromages	18.-

### WEINEMPFEHLUNG

Chateau de Selle, Domaine Ott, 2016 (Syrah, C.Sauvignon, Grenache Noir, Cinsault)	1 dl 12.- 7.5 dl 85.-
Mas Bugi, Collection Privada Candrian, 2014, Priorat D.O.Q (Garnacha, Garignan, Syrah, C. Sauvignon)	1 dl 11.- 7.5 dl 76.-