



HORS D'ŒUVRES & SOUPES

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

Risotto au champagne, morilles fraîches et épinards en branches Champagnerrisotto mit frischen Morcheln und jungem Spinat	28.-
Ravioli ricotta, basilic et limette, Sauce au cresson et légumes printaniers Ricotta-Zitronen-Basilikum-Ravioli an Kressesauce und Frühlingsgemüse	36.-
Pappardelle con ragù di manzo Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout	29.-

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.

Petit choix de fromage / Kleine Käseauswahl 10.-
3 fromages

Grand choix de fromage / Grosse Käseauswahl 18.-
5 fromages

WEINEMPFEHLUNG

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



PLAT DU JOUR

Gebratene Lammkotelets
auf mediterranem Gemüse
mit lauwarmem Quinoa und Kräuterjus

29.-

VIANDES

Filet de bœuf au beurre, risotto safrané Rindsfilet mit Safranrisotto, 180gr. + mit Gänseleber und Trüffelbrunoise	56.- * + 20.-
Tagliata di bue, risotto safrané In Tranchen geschnittenes Rindsentrecôte, Safranrisotto (ab 2 Personen)	p. P. 54.-
Tartare "maison", toast et beurre mit Zündholzkartoffeln mit Swiss Single Malt Whisky	28.- / 38.- 8.- 2 cl 5.-
Entrecôte de bœuf grillée au Café de Paris Gegrilltes Entrecôte mit Café de Paris überbacken, Zündholzkartoffeln	49.-
Emincé de veau «Zurichoise», rösti Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti	48.-
Filet de veau, sauce aux morilles, légumes printaniers et nouilles fines Kalbsfilet an frischer Morchelrahmsauce, Frühlingsgemüse und Tagliolini	54.-
Filet d'agneau au jus de Ras el Hanout, Couscous et légumes printaniers Lammfilet an Ras el Hanout-Jus, Couscous und Frühlingsgemüse	42.-
Coquelet grillé, jus aux herbes, salsifis et pommes Pont-neuf Gebratenes Mistkratzerli an Kräuterjus, Schwarzwurzeln und Pommes Pont-Neuf	38.-
Escalope Viennoise, pommes allumettes Wiener Schnitzel, Gemüse, Zündholzkartoffeln, und Preiselbeeren	44.-

POISSONS

Spaghetti aux fruits de mer Meeresfrüchte Spaghetti mit Jakobsmuschel und Krevetten an Zitronensauce	52.-
Filet d'omble-chevalier, sauce à la moutarde douce, et purée de pommes de terres citronnée Konfiertes Saiblingsfilet, Sauce von süßem Senf und frischer Zitronenstampf	48.-
Loup de mer grillé Grillierter Wolfsbarsch mit Salzkartoffeln und Spinat (für 2 Personen)	p. P. 64.-
Sole grillée Grillierte Seezunge mit Salzkartoffeln und Spinat	64.-

TAGESFISCH

Gebratenes Zanderlön mit weissem Spargel und neuen Kartoffeln	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: Nordostatlantik

*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