



## 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, espoumas d'ail des ours</b> Hausgemachte Spargelsuppe mit Bärlauchespoumas	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 ricotta, basilic et limette, Sauce au cresson et légumes printaniers</b> Ricotta-Zitronen-Basilikum-Ravioli an Kressesauce und Frühlingsgemüse	36.-
<b>Pappardelle con ragù di manzo</b> 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.

<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.-



## PLAT DU JOUR

Rindsgeschnetzeltes Basler Art  
Mit grünen Bohnen und Pilawreis

29.-

### VIANDES

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

### EMPFEHLUNG

<b>Emincé de foie de veau, sauce Madère, rösti ou avec salade printanière</b> Gesch. Kalbsleber an Madeira Sauce, Rösti oder mit knackigem Frühlingsalat	48.- 38.-
--	--------------

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

### POISSONS

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

### TAGESFISCH

Gebratenes Zanderlön mit weissem Spargel und neuen Kartoffeln	35.-
--	------

### 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