



## HORS D'ŒUVRES & SOUPES

<b>Avocat vinaigrette</b> Avocado an Vinaigrette	Portion 28.- ½ Portion 14.-
<b>Salade de quinoa au melon, menthe et chanterelles</b> Quinoa-Melonensalat mit frischer Minze und gebratenen Pfifferlingen	22.-
<b>Carpaccio aux deux tomates, mozzarella et vinaigrette balsamique</b> Zweifarbiges Tomatencarpaccio mit Mozzarella und Balsamicovinaigrette	20.-
<b>Melon Charentais, jambon de Parme</b> Charontais Melone mit Parmaschinken	26.-
<b>Vitello Tonnato</b> Kaltes Kalbfleischcarpaccio an einer Thunfischsauce	Portion 32.- ½ Portion 21.-
<b>Artichaut vinaigrette</b> Ganze, lauwarmer Artischocke mit Vinaigrette	26.-
<b>Salade de bœuf bouilli</b> Siedfleischsalat	28.-
<b>Gazpacho Andaluz</b> Kalte andalusische Tomatensuppe	16.-
<b>Crème Doria et crevette grillée</b> Gurkencremesuppe mit grillierter Krevette	22.-
<b>Potage du jour</b> Tagessuppe	15.-
<b>Cocktail de crevettes, petite salade et chip de citron</b> Krevettencocktail mit knackigem Salat und Zitronenchip	24.-
<b>Salade verte</b> Grüner Salat an Hausdressing	14.-
<b>Salade mêlée</b> Gemischter Salat an Hausdressing	17.-

### GOURMETPLATTE

Avocado Vinaigrette, Vitello tonnato,  
Gazpacho Andaluz  
gemischter Grillteller,  
pochiertes Seeteufelmedaillon

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

## PÂTES & RISOTTO

<b>Risotto aux chanterelles tomates Cherry et salade aux herbes</b> Risotto mit frischen Pfifferlingen, Cherrytomaten und Kräutersalat	28.-
<b>Ravioli au citron vert à la crème de roquette et légumes d'été</b> Limonenravioli an Ruccolacremesauce, garniert mit Sommergemüse	36.-
<b>Spaghetti aux dés de saumon sauvage et sauce aux herbes à la crème</b> Spaghetti mit gebratenen Wildlachswürfeln und cremiger Kräusersauce	42.-
<b>Pappardelle con ragù di manzo</b> Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout	29.-

## FROMAGES & DESSERTS

<b>Fraises nature</b> Frische Erdbeeren	8.-
<b>Fraises à la crème chantilly</b> Frische Erdbeeren mit Rahm	9.50
<b>Coupe Romanoff</b> Eisbecher mit Erdbeeren, Vanilleglace und Rahm	13.50
<b>Café glacé</b> Eiskaffee	10.50

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

<b>Petit choix de fromage</b> (3 sortes) Kleine Käseauswahl mit 3 Sorten	10.-
<b>Grand choix de fromage</b> (5 sortes) Reichhaltige Käseauswahl mit 5 Sorten	18.-

Dazu empfehlen wir:  
Sauternes AOC 2014 (5cl)  
(80% Semillon, 20 % Sauvignon) 9.-



## PLAT DU JOUR

Rindshacktätschli an Champignonrahmsauce,  
Kartoffelstampf und Vichy-Karotten

29.-

### VIANDES

<b>Filet de bœuf au beurre, risotto safrané</b> Rindsfilet mit Safranrisotto, 180gr.	56.-
<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	28.- / 38.- 8.-
mit Swiss Single Malt Whisky	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>Assiette de grillade</b> <b>Côtelette d'agneau, Filet de bœuf et de veau</b> <b>grillée, sautées pommes de terre et salade</b> Gemischter Grillteller mit Lammkottelet, Rinds- und Kalbsfilet, Kartoffelecken und knackigem Sommersalat	58.-
<b>Médailles de veau et sauce aux chanterelles,</b> <b>Pois mange-tout et pommes Dauphines</b> Kalbsfiletmedaillons an Pfifferlingrahmsauce, Kefen und Pommes Dauphines	54.-
<b>Escalope Viennoise, pommes allumettes</b> Wiener Schnitzel, Gemüse, Zündholzkartoffeln, und Preiselbeeren	44.-

### EMPFEHLUNG

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

### POISSONS

<b>Médaille de lotte à la sauce safran,</b> <b>Mousseline de pommes violettes et légumes d'été</b> Pochiertes Seeteufelmedaillons an Safransauce, violetter Kartoffelmousseline und Sommergemüse	42.-
<b>Crevettes géantes grillés</b> <b>vinaigrette de chili et dés d'avocat</b> Grillierte Riesenkrevetten an Chilivinaigrette mit Avokadowürfeln	52.-
<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.-

### POISSON DU JOUR

Duo vom Wolfsbarschfilet und gebratener Jakobsmuschel auf Weissweinrisotto und Safran-Orangen-Fenchel	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 / Zander: Mittelmeer

\*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