



HORS D'ŒUVRES & SOUPES

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

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

FROMAGES & DESSERTS

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

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

Petit choix de fromage (3 sortes) 10.-
Kleine Käseauswahl mit 3 Sorten

Grand choix de fromage (5 sortes) 18.-
Reichhaltige Käseauswahl mit 5 Sorten

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



PLAT DU JOUR

Rosa gebratene Rindshuft an Pfifferlingsauce
mit gebackenen Süsskartoffeln

29.-

VIANDES

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

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

Assiette de grillade 58.-
**Côtelette d'agneau, Filet de bœuf et de veau
grillée, sautées pommes de terre et salade**
Gemischter Grillteller mit Lammkotelet,
Rinds- und Kalbsfilet, Kartoffelecken
und knackigem Sommersalat

Médailles de veau et sauce aux chanterelles, 54.-
Pois mange-tout et pommes Dauphines
Kalbsfiletmedaillons an Pfifferlingrahmsauce,
Kefen und Pommes Dauphines

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

POISSONS

Médaille de lotte à la sauce safran, 42.-
Mousseline de pommes violettes et légumes d'été
Pochiertes Seeteufelmedaillons an Safransauce,
violetter Kartoffelmousseline und Sommergemüse

Crevettes géantes grillés 52.-
vinaigrette de chili et dés d'avocat
Grillierte Riesenkrevetten
an Chilivinaigrette mit Avokadowürfeln

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

Sole grillée 64.-
Grillierte Seeszunge mit Salzkartoffeln und Spinat

POISSON DU JOUR

Duo vom Wolfsbarschfilet und 35.-
gebratener Crevette auf Weissweinsrisotto
und Safran-Orangen-Fenchel

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 / Seeszunge: 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