



## 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> Zweifarbigen 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 Kräutersauce	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: 9.-  
Sauternes AOC 2014 (5cl)  
(80% Semillon, 20 % Sauvignon)



## PLAT DU JOUR

Kleiner Salat an Hausdressing

\*\*\*

Rindswürfel Stroganoff  
mit Gemüsereis

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 Seezunge mit Salzkartoffeln und Spinat

## POISSON DU JOUR

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

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