



## PLAT DU JOUR

Rehgeschnetztes an Cognac-Rahmsaucé  
mit Preiselbeeren, Apfelfrotkraut  
und Spätzli

29.-

### VIANDES

### POISSONS

**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.-  
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art mit Rösti

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

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

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

### EMPFEHLUNG

**Emincé de foie de veau, sauce Madère, rösti ou avec salade printanière** 48.-  
Geschnetztes Kalbsleber an Madeira Sauce, 38.-  
Rösti oder mit knackigem Salat

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

**Crevettes géantes grillées** 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 Zanderfilet 35.-  
auf Limonen-Ravioli  
an Safran-Butter-Sauce

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: Seezunge, Seeteufel, Lachs: Nordostatlantik,

Krevetten: Nordwestpazifik, Wolfsbarsch: Mittelmeer,

Tagesfisch: Polen, Tagesmenu: Schweiz/Holland

\*kann mit hormonellen oder nicht-hormonellen 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 (ausg. Grillkarte)

Pro Person 75.-

\* Diese Gerichte sind im Menu nicht wählbar



## 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 de bufflonne et vinaigrette balsamique</b> Zweifarbigen Tomatencarpaccio mit Büffelmozzarella und Balsamicovinaigrette	20.-
<b>Melon Charentais, jambon de Parme</b> Charentais 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</b> Krevettencocktail mit knackigem Salat	24.-
<b>Salade verte</b> Grüner Salat an Hausdressing	14.-
<b>Salade mêlée</b> Gemischter Salat an Hausdressing	17.-

### GOURMETPLATTE

Avocado Vinaigrette, Vitello tonnato, Charontais Melone mit Parmaschinken, Gazpacho Andaluz, Quinoasalat, gemischter Grillteller mit Kartoffelecken, pochirtes Seeteufelmedaillon

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

## PÂTES & RISOTTO

<b>Risotto aux chanterelles</b> <b>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.-

### 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.-
Ch. Doisy-Vedrine 2 <sup>e</sup> cru classé Sauternes AOC 2014 (Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle)	5 cl 9.- 3.75 dl 49.-

### FROMAGES & DESSERTS

<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.-