



PLAT DU JOUR

Gebratenes Lachsforellenfilet
an Portwein-Jus
Fenchelgemüse und Salzkartoffeln

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.-
Kalbsgeschnetzeltes 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 Lammkotelet,
Rinds- und Kalbsfilet, Kartoffelecken
und knackigem Sommersalat

Médallions 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

Médailillon 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 Wolfsbarschfilet 35.-
auf Auberginenkaviar, Kartoffel-Oliven-Stampf
und mediterranem Gemüse

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: Spanien, Tagesmenu: Italien, Zucht

*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



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 de bufflonne et vinaigrette balsamique Zweifarbigen Tomatencarpaccio mit Büffelmozzarella 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 Krevettencocktail mit knackigem Salat	24.-
Salade verte Grüner Salat an Hausdressing	14.-
Salade mêlée Gemischter Salat an Hausdressing	17.-

GOURMETPLATTE

Avocado Vinaigrette, Vitello tonnato, Charontais Melone mit Parmaschinken, Gazpacho Andaluz, Quinoasalat, gemischter Grillteller mit Kartoffelecken, 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 Kräutersauce	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) Kleine Käseauswahl mit 3 Sorten	10.-
Grand choix de fromage (5 sortes) Reichhaltige Käseauswahl mit 5 Sorten	18.-
Dazu empfehlen wir: Sauternes AOC 2014 (5cl) (80% Semillon, 20 % Sauvignon)	9.-