



## PLAT DU JOUR

Maispouardenbrust an Orangen-Ingwersauce  
asiatisches Gemüse  
und Reis

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	54.-
<b>Tartare "maison", toast et beurre</b> mit Pommes Frites mit Swiss Single Malt Whisky	28.- / 38.- 8.- 2 cl 5.-
<b>Entrecôte de bœuf grillée au Café de Paris</b> Gegrilltes Entrecôte mit Café de Paris überbacken, Pommes Frites	49.-
<b>Emincé de veau «Zurichoise», rösti</b> Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti	48.-
<b>Escalope de chevreuil, chou rouge, marrons et spätzle</b> Rosa gebratenes Rehschnitzel an Cognacrahmsauce, Rotweinbirne, Apfel-Rotkraut, Maroni und Spätzli	45.-
<b>Civet de chevreuil chasseur, chou rouge, marrons et spätzle</b> Rehpfeffer Jäger Art mit Apfel-Rotkraut, Maroni und Spätzli	42.-
<b>Entrecôte de cerf, chou frisé et patates douces</b> Rosa gebratenes Hirschentrecôte mit Portwein-Jus, Rahmwirsing und frittierten Süsskartoffelecken	50.-
<b>Steak de veau, sauce au poivre vert, potiron rôti et Gnocci Romaines</b> Kalbsrückensteak rosa gebraten an grüner Pfeffersauce, gebratener Kürbis und Griess-Nocken	50.-
<b>Escalope Viennoise, pommes frites</b> Wiener Schnitzel, Gemüse, Pommes Frites und Preiselbeeren	47.-

### POISSONS

<b>Médailles de lotte à la sauce Pastis à la crème, mouseline de panais et légumes d'automne</b> Seeteufelmedaillons an Pastis-Cremesauce mit herbstlichem Gemüse und Pastinakenstampf	49.-
<b>Filet de truite saumonée, riz Venere, salsifis</b> Gebratenes Lachsforellenfilet auf Venerereis mit Schwarzwurzeln	38.-
<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

Gebratenes Wolfsbarschfilet an Weissweinsauce, Saisongemüse und Saubohnen-Mousseline	35.-
--	------

### EMPFEHLUNG

Sauerkraut Berner Art (Saucisson, Speck, Rippli und Wienerli)	29.-
--	------

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; Wild: AUT/D/NZ

Fischdeklaration: Seezunge, Seeteufel, Lachs: Nordostatlantik, Krevetten: Nordwestpazifik,  
Wolfsbarsch: Mittelmeer, Octopus: ItalienTagesfisch: Türkei, 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.-



## HORS D'ŒUVRES & SOUPES

<b>Carpaccio d'octopus et tartare de saumon, vinaigrette au citron vert et salade d'herbes</b> Octopuscarpaccio mit Lachstartar an Limettenvinaigrette und Kräutersalat	24.-
<b>Avocat vinaigrette</b> Ganze Avocado an Vinaigrette	Portion 28.- ½ Portion 14.-
<b>Salade quinoa au Curry, noix de Cajou, et pépins de grenade</b> Quinoasalat mit Curry, Cashewnüssen und Granatapfelkernen	19.-
<b>Terrine de foie gras de canard maison, Chutney de potiron, brioche et beurre</b> Hausgemachte Entenleberterriner, Kürbischutney, lauwarmer Brioche und Butter	Portion 39.- ½ Portion 29.-
<b>Terrine de pommes et céleri, jambon de cerf fumé et noix noires</b> Apfel-Sellerieterriner mit geräuchertem Hirschschinken und schwarzen Nüssen	22.-
<b>Consommé de boeuf et quenelles de veau</b> Rindskraftbrühe mit hausgemachten Kalbfleischklösschen	16.-
<b>Crème de potiron et graines de potirons grillées</b> Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	15.-
<b>Potage du jour</b> Tagessuppe	15.-
<b>Salade doucette</b> Nüsslisalat an Hausdressing	17.-
<b>Salade Grand-mère</b> Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck, Croûtons	19.-
<b>Salade verte / Salade mêlée</b> Grüner Salat / gemischter Salat an Hausdressing	13.- / 17.-

### GOURMETPLATTE

Avocado Vinaigrette, Kürbiscremesuppe,  
Octopuscarpaccio, Quinoasalat,  
Rehschnitzel und Lachsforelle

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

## PÂTES & RISOTTO

<b>Nouilles fines à la sauce coco et curry sur carpaccio d'ananas et crevettes sautées</b> Feine Nudeln an Kokos-Currysauce auf lauwarmem Ananascarpaccio mit gebratenen Krevetten	52.-
<b>Ravioli aux cèpes sur carpaccio de poires grillées, sauce aux noix</b> Steinpilzravioli mit Frischkäse-Nusssauce auf grilliertem Birnencarpaccio	38.-
<b>Risotto aux potirons avec du chou frisé et chips de chorizo</b> Kürbisrisotto mit frischem Wirsing und Chorizo-Chips	28.-
<b>Pizokels aux cèpes et chanterelles</b> Pizokels mit Pfifferlingen und Steinpilzen an Kräuterrahmsauce	30.-
<b>Pappardelle con ragù di manzo</b> Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout	30.-

## FROMAGES & DESSERTS

<b>Vermicelles, meringue et crème chantilly</b> Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm	11.-
<b>Coupe Nesselrode</b> Vermicelles, Vanilleglace, Meringue und Schlagrahm	13.-
Unsere hausgemachten Süßspeisen und Spezialitäten servieren wir Ihnen gerne von unserem reichhaltigen Dessertwagen.	
<b>Petit choix de fromage (3 sortes)</b> Kleine Käseauswahl mit 3 Sorten	10.-
<b>Grand choix de fromage (5 sortes)</b> Reichhaltige Käseauswahl mit 5 Sorten	18.-