



PLAT DU JOUR

Kleiner Salat an Hausdressing

Rosa gebratene Entenbrust an Portweinjus
und Venere Reis

29.-

VIANDES

- Filet de bœuf au beurre, risotto safrané** 56.-
Rindsfilet mit Safranrisotto, 180gr.
- Tagliata di bue, risotto safrané** 54.-
In Tranchen geschnittenes Rindsentrecôte,
Safranrisotto
- Tartare "maison", toast et beurre** 28.- / 38.-
mit Pommes Frites 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,
Pommes Frites
- Emincé de veau «Zurichoise», rösti** 48.-
Kalbgeschnetzeltes 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
- Médailles de veau et sauce aux chanterelles,
pois mange-tout et pommes Williams** 54.-
Kalbsfiletmedaillons an Pfifferlingrahmsauce,
Kefen und Pommes Williams
- Escalope Viennoise, pommes frites** 44.-
Wiener Schnitzel, Gemüse, Pommes Frites,
und Preiselbeeren

POISSONS

- 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

- Pochiertes Kabeljaufilet an Rieslingsauce, 35.-
Sauerkraut 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: Seezunge, Seeteufel, Lachs: Nordostatlantik,
Krevetten: Nordwestpazifik, Wolfsbarsch: Mittelmeer,
Tagesfisch: Niederlande
*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 (ausg. Grillkarte)

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 Charentais 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, pochirtes 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.-

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-Vedrines 2 ^e cru classé Sauternes AOC 2014 (Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle)	5 cl 9.- 3.75 dl 49.-

FROMAGES & DESSERTS

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.-