



PLAT DU JOUR

Kleiner Salat an Hausdressing
* * *

Hirschbratwurst an Zwiebelsauce
und Spätzli

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 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.-
Kalbsfiletmedallions 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.-
38.-
Geschnetzelte Kalbsleber an Madeira Sauce,
Rösti oder mit knackigem Salat

POISSONS

Médaille de lotte à la sauce safran, 42.-
Mousseline de pommes violettes et légumes d'été
Pochierte Seeteufelmedallions 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 neue 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, pochierter 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.-