



PLAT DU JOUR

Kleiner Salat an Hausdressing

Pouletstreifen Stroganoff
feine Nüdeli

29.-

VIANDES

POISSONS

Filet de bœuf au beurre, risotto safrané
Rindsfilet mit Safranrisotto, 180gr. 56.-

Tagliata di bue, risotto safrané
In Tranchen geschnittenes Rindsentrecôte,
Safranrisotto 54.-

Tartare "maison", toast et beurre
mit Pommes Frites 28.- / 38.-
mit Swiss Single Malt Whisky 2 cl 5.-

Entrecôte de bœuf grillée au Café de Paris
Gegrilltes Entrecôte mit Café de Paris überbacken,
Pommes Frites 49.-

Emincé de veau «Zurichoise», rösti
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti 48.-

Escalope de chevreuil, chou rouge,
marrons et spätzle 45.-
Rosa gebratenes Rehschnitzel
an Cognacrahmsauce, Rotweinbirne,
Apfel-Rotkraut, Maroni und Spätzli

Civet de chevreuil chasseur, chou rouge,
marrons et spätzle 42.-
Rehpfeffer Jäger Art mit Apfel-Rotkraut,
Maroni und Spätzli

Entrecôte de cerf, chou frisé et
patates douces 50.-
Rosa gebratenes Hirschentrecôte mit Portwein-Jus,
Rahmwirsing und frittierten Süsskartoffelecken

Steak de veau, sauce au poivre vert,
potiron rôti et Gnocci Romaines 50.-
Kalbsrückensteak rosa gebraten an grüner Pfeffer-
sauce, gebratener Kürbis und Griessnocken

Escalope Viennoise, pommes frites 47.-
Wiener Schnitzel, Gemüse, Pommes Frites
und Preiselbeeren

Médallions de lotte à la sauce Pastis à la crème
mousseline de panais et légumes d'automne 49.-
Seeteufelmedallions an Pastis-Cremesauce
mit herbstlichem Gemüse und Pastinakenstampf

Filet de truite saumonée, riz Venere salsifis 38.-
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Venerereis
mit Schwarzwurzeln

Loup de mer grillé p. P. 64.-
Grillierter Wolfsbarsch mit Salzkartoffeln
und Spinat (für 2 Personen)

Sole grillée 64.-
Grillierte Seeezunge mit Salzkartoffeln und Spinat

POISSON DU JOUR

Pochiertes Stintdorschfilet an Safransauce, 35.-
lauwarmem Fenchelgemüse
und Kürbis-Zimt-Stock

EMPFEHLUNG

Blut- und Leberwurst 29.-
mit Zwiebelsauce, Sauerkraut
und Salzkartoffeln

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.-

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, PY,
Geflügel: CH / HUN; Wild: AUT/D/NZ

Fischdeklaration: Seezunge, Seeteufel, Lachs: Nordostatlantik,
Krevetten: Nordwestpazifik, Wolfsbarsch: Mittelmeer, Octopus: Italien Tagesfisch: Neuseeland
*kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern wie
Antibiotika erzeugt worden sein



HORS D'ŒUVRES & SOUPES

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

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

FROMAGES & DESSERTS

Vermicelles, meringue et crème chantilly Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm	11.-
Coupe Nesselrode Vermicelles, Vanilleglace, Meringue und Schlagrahm	13.-
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.-

AUSSTELLUNG IN DER KUNSTHALLE

- Sanya Kantarovsky *Disease of the Eyes* 31.08.-11.11.18