



## PLAT DU JOUR

Pochierte Lachstranche  
an Estragon-Weissweinsauce  
Butternüdeli

29.-

### VIANDES

|  |                    |
|--|--------------------|
| Filet de bœuf au beurre, risotto safrané<br>Rindsfilet mit Safranrisotto, 180gr.   | 56.-               |
| Tagliata di bue, risotto safrané<br>In Tranchen geschnittenes Rindsentrecôte,<br>Safranrisotto   | 54.-               |
| Tartare "maison", toast et beurre<br>mit Pommes Frites   | 28.- / 38.-<br>8.- |
| mit Swiss Single Malt Whisky   | 2 cl 5.-           |
| Entrecôte de bœuf grillée au Café de Paris<br>Gegrilltes Entrecôte mit Café de Paris überbacken,<br>Pommes Frites  | 49.-               |
| Emincé de veau «Zurichoise», rösti<br>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti  | 48.-               |
| Escalope de chevreuil, chou rouge,<br>marrons et spätzle<br>Rosa gebratenes Rehschnitzel<br>an Cognacrahmsauce, Rotweinbirne,<br>Apfel-Rotkraut, Maroni und Spätzli      | 45.-               |
| Civet de chevreuil chasseur, chou rouge,<br>marrons et spätzle<br>Rehpfeffer Jäger Art mit Apfel-Rotkraut,<br>Maroni und Spätzli   | 42.-               |
| Entrecôte de cerf, chou frisé et<br>patates douces<br>Rosa gebratenes Hirschentrecôte mit Portwein-Jus,<br>Rahmwirsing und frittierten Süsskartoffelecken                | 50.-               |
| Steak de veau, sauce au poivre vert,<br>potiron rôti et Gnocci Romaines<br>Kalbrückensteak rosa gebraten an grüner Pfeffer-<br>sauce, gebratener Kürbis und Griessnocken | 50.-               |
| Escalope Viennoise, pommes frites<br>Wiener Schnitzel, Gemüse, Pommes Frites<br>und Preiselbeeren  | 47.-               |

### POISSONS

|  |            |
|--|------------|
| Médillons de lotte à la sauce Pastis à la crème<br>mousseline de panais et légumes d'automne<br>Seeteufelmedaillons an Pastis-Cremesauce<br>mit herbstlichem Gemüse und Pastinakenstampf | 49.-       |
| Filet de truite saumonée, riz Venere salsifis<br>Gebratenes Lachsforellenfilet auf Venerereis<br>mit Schwarzwurzeln  | 38.-       |
| Loup de mer grillé<br>Grillierter Wolfsbarsch mit Salzkartoffeln<br>und Spinat (für 2 Personen)  | p. P. 64.- |
| Sole grillée<br>Grillierte Seezunge mit Salzkartoffeln und Spinat  | 64.-       |

### POISSON DU JOUR

|  |      |
|--|------|
| Gebratene Jakobsmuscheln<br>mit lauwarmer Guacamolesauce,<br>Gemüseflan und Kräutersalat | 35.- |
|--|------|

### EMPFEHLUNG

|   |      |
|---|------|
| Wildschweinfilet an Wacholderbeersauce<br>mit Rosenkohl<br>und Bratkartoffeln | 34.- |
|---|------|

### 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, Jakobsmuscheln: NL  
Krevetten: Nordwestpazifik, Wolfsbarsch: Mittelmeer, Octopus: Italien

\*kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern wie  
Antibiotika erzeugt worden sein



## HORS D'ŒUVRES & SOUPES

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| Carpaccio d'octopus et tartare de saumon,<br>vinaigrette au citron vert et salade d'herbes<br>Octopuscarpaccio mit Lachstartar<br>an Limettenvinaigrette und Kräutersalat | 24.-                           |
| Avocat vinaigrette<br>Ganze Avocado an Vinaigrette  | Portion 28.-<br>½ Portion 14.- |
| Salade quinoa au Curry, noix de Cajou,<br>et pépins de grenade<br>Quinoasalat mit Curry, Cashewnüssen<br>und Granatapfelkernen  | 19.-                           |
| Terrine de foie<br>gras de canard maison,<br>Chutney de potiron, brioche et beurre<br>Hausgemachte Entenleberterrinen, Kürbischutney,<br>lauwarmer Brioche und Butter     | Portion 39.-<br>½ Portion 29.- |
| Terrine de pommes et céleri,<br>jambon de cerf fumé et noix noires<br>Apfel-Sellerieterrine mit geräuchertem Hirschschinken<br>und schwarzen Nüssen                       | 22.-                           |
| Consommé de boeuf et quenelles de veau<br>Rindskraftbrühe<br>mit hausgemachten Kalbfleischklösschen   | 16.-                           |
| Crème de potiron et graines de potirons grillées<br>Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen  | 15.-                           |
| Potage du jour<br>Tagessuppe  | 15.-                           |
| Salade doucette<br>Nüsslisalat an Hausdressing  | 16.-                           |
| Salade doucette Mimosa<br>Nüsslisalat Mimosa an Hausdressing  | 17.-                           |
| Salade Grand-mère<br>Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck, Croûtons  | 19.-                           |
| Salade verte / Salade mêlée<br>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<br>sur carpaccio d'ananas et crevettes sautées<br>Feine Nudeln an Kokos-Currysauce<br>auf lauwarmem Ananascarpaccio<br>mit gebratenen Krevetten | 52.- |
| Ravioli aux cèpes sur carpaccio<br>de poires grillées, sauce aux noix<br>Steinpilzravioli mit Frischkäse-Nussauce<br>auf grilliertem Birnencarpaccio                                    | 38.- |
| Risotto aux potirons avec du chou frisé<br>et chips de chorizo<br>Kürbisrisotto mit frischem Wirsing<br>und Chorizo-Chips   | 28.- |
| Pizokels aux cèpes et chanterelles<br>Pizokels mit Pfifferlingen und Steinpilzen<br>an Kräuterrahmsauce   | 30.- |
| Pappardelle con ragù di manzo<br>Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout   | 30.- |

## FROMAGES & DESSERTS

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

### AUSSTELLUNG IN DER KUNSTHALLE

- Sanya Kantarovsky *Disease of the Eyes*  
31.08.-11.11.18
- Tania Pérez Córdova *Daylength of a room*,  
26.10.18-06.01.19