



PLAT DU JOUR

Maispoulardenbrust mit Kräuterjus
ganzer Maiskolben
Pommes Frites

29.-

VIANDES

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.- 8.-
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 Rosa gebratenes Rehschnitzel an Cognacrahmsauce, Rotweinbirne, Apfel-Rotkraut, Maroni und Spätzli	45.-
Civet de chevreuil chasseur, chou rouge, marrons et spätzle Rehpfeffer Jäger Art mit Apfel-Rotkraut, Maroni und Spätzli	42.-
Entrecôte de cerf, chou frisé et patates douces Rosa gebratenes Hirschentrecôte mit Portwein-Jus, Rahmwirsing und frittierten Süsskartoffelecken	50.-
Steak de veau, sauce au poivre vert, potiron rôti et Gnocci Romaines Kalbsrückensteak rosa gebraten an grüner Pfeffer- sauce, gebratener Kürbis und Griessnocken	50.-
Escalope Viennoise, pommes frites Wiener Schnitzel, Gemüse, Pommes Frites und Preiselbeeren	47.-

POISSONS

Médallions de lotte à la sauce Pastis à la crème mouseline de panais et légumes d'automne Seeteufelmedaillons an Pastis-Cremesauce mit herbstlichem Gemüse und Pastinakenstampf	49.-
Filet de truite saumonée, riz Venere salsifis Gebratenes Lachsforellenfilet auf Venerereis mit Schwarzwurzeln	38.-
Loup de mer grillé Grillierter Wolfsbarsch mit Salzkartoffeln und Spinat (für 2 Personen)	p. P. 64.-
Sole grillée Grillierte Seezunge mit Salzkartoffeln und Spinat	58.-

POISSON DU JOUR

Grilliertes Wolfsbarschfilet, Venere Risotto mit Spinat, Sherry und Frischkäse	35.-
--	------

EMPFEHLUNG

Moules Marinierès Muscheln nach Matrosen Art	38.-
Moules à la Crème Muscheln mit Weisswein-Rahmsauce mit Pommes Frites	38.- 8.-

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 Et Schwein: CH / FRA / ITA, Rind: *AUS / *ARG, PY,
Geflügel: CH / HUN; Wild: AUT/D/NZ

Fischdeklaration: Seezunge, Seeteufel, Lachs: Nordostatlantik, Moules: Niederlande
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, 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-Sellerieterrine mit geräuchertem Hirschschinken und schwarzen Nüssen	22.-
Consommé de boeuf 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-Nussauce 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
- Tania Pérez Córdova *Daylength of a room*,
26.10.18-06.01.19