



## PLAT DU JOUR

Am Stück gebratenes Roastbeef an Café de Paris-Jus  
Kartoffelgratin  
Mischgemüse

29.-

### VIANDES

- Poitrine de faisan, purée de marrons, sauce aux airelles et légumes d'hiver 34.-  
Rosa gebratenes Fasanenbrüstchen, Maronistampf, Wildpreiselbeer-Sauce und Wintergemüse
- Ragoût de lièvre, sauce à la moutarde Pommery, tagliatelle aux légumes 39.-  
Wildhasenragout an Pommery-Senfsauce und Gemüsetagliatelle
- Carré d'agneau en croute aux herbes, jus au Porto, petites pommes de terre frites et haricots au lard 54.-  
Lammkarree mit Kräuterkruste, Portweinjus, frittierte kleine Kartoffeln und Speckbohnen

### LES CLASSIQUES

- Filet de bœuf au beurre, risotto safrané 56.-  
Rindsfilet mit Safranrisotto, 180gr.  
+ mit Gänseleber und Trüffelbrunoise (Rossini) \* + 20.-
- 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.-  
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti
- Escalope Viennoise, pommes frites 47.-  
Wiener Schnitzel, Gemüse, Pommes frites, und Preiselbeeren

### POISSONS

- Filet de cabillaud gratiné sur légumes d'hiver, sauce Hollandaise truffée, risotto au Mascarpone 51.-  
Gratinierter Kabeljaufilet mit Trüffelhollandaise, Wintergemüse und Mascarpone-Risotto
- Crevettes grillées, sauce au curry, fruits et riz Pilaw 49.-  
Grillierte Riesenkrevetten an Currysauce, gebratene Früchte und Pilawreis
- 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

- Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Steinpilzravioli mit Steinpilzen und Eierschwämmli 35.-

### SPECIALITÉS D'HIVER

- Huitres fines de claires n°2, sauce échalottes et toast \* Stk. 6.50  
Austern mit Rotwein-Schalotten Vinaigrette  
Pumpnickel und Toast
- Turbot rôti \* 75.-  
Gebratener Steinbutt mit Salzkartoffeln und Spinat (für 2 Personen, Preis pro Person)
- Homard gratiné entier ou demi \* 73.- / 38.-  
sur salade d'hiver  
Ganzer oder halber Hummer auf Wintersalat gratiniert mit Sauce Hollandaise

### LE MENU

Wählen Sie Ihr individuelles  
3-Gang Dinner Menu

Wählen Sie aus unserem Speiseangebot  
Ihr Wunschmenu aus.

Vorspeise (1/2 Port), 1 Hauptspeise & Dessertwagen

Pro Person 75.-

\* Diese Gerichte sind im Menu nicht wählbar

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, FRA; Lamm: IRL, Wildnase: UY, Fasan: ENG

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

Fischdeklaration: Seezunge: Nordostatlantik, Kabeljau: NL, Austern: FRA,  
Steinbutt: ESP, Hummer: Atlantik, Krevetten: Nordwestpazifik, Wolfsbarsch: Mittelmeer,  
Lachs: NOR, Octopus: ITA, Muscheln: NL, Tagesfisch: Mittelmeer, Tagesmenu: NL



## HORS D'ŒUVRES & SOUPES

Carpaccio d'octopus et tartar de saumon, vinaigrette au citron vert et salade d'herbes Octopuscarpaccio mit Lachstartar an Limettenvinaigrette	24.-
Avocat vinaigrette Ganze Avocado an Vinaigrette	Portion 28.- ½ Portion 14.-
Salade quinoa au Curry, noix de Cashew, et pépins de grenat Quinoasalat mit Curry, Cashewnüssen und Granatapfelkernen	19.-
Terrine de foie gras d'oie maison, chutney de potirons, brioche et beurre Hausgemachte Gänseleberterrine, Kürbischutney, lauwarmer Brioche und Butter	Portion 39.- ½ Portion 29.-
Salade d'hiver, vinaigrette au betteraves, jambon de cerf fumé et oeuf de caille Wintersalat mit Randenvinaigrette, geräuchertem Hirschschinken und gebratenem Wachtelei	28.-
Consommé de boeuf et quenelles de veau Rindskraftbrühe mit hausgemachten Kalbfleischklösschen	16.-
Bisque de homard avec morceaux de homard Hausgemachte Hummersuppe mit Hummereinlage	26.-
Potage du jour Tagessuppe	15.-
Salade doucette Nüsslisalat an Hausdressing	16.-
Salade Grand-mère Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck, Croûtons	19.-
Salade verte / Salade mêlée Grüner Salat / gemischter Salat an Hausdressing	13.- / 17.-

## PÂTES & RISOTTO

Spaghetti au homard Spaghetti mit Sauce Homardine und Hummerschwanz	54.-
Ravioli aux potirons et gingembre, sauce au pain d'épices à la crème et chips de potirons Kürbis-Ingwer-Ravioli an einer leichten Lebkuchen-Rahmsauce und Kürbischips	28.-
Risotto avec noix et raisins au mascarpone Mascarpone-Risotto mit Baumnüssen und Trauben	28.-
Pizokels aux cèpes et chanterelles Pizokels mit Pfifferlingen und Steinpilzen an Kräuterrahmsauce	30.-
Pappardelle con ragù di manzo Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout	30.-

## RECOMMANDATION DE VIN

Château 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 (Garnacha, Garignan, Syrah, C. Sauvignon)	1 dl 11.- 7.5 dl 76.-
Ch. Doisy-Vedrines 2 <sup>e</sup> cru classé Sauternes 2014 (Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle)	5 cl 9.- 3.75 dl 49.-

## FROMAGES & DESSERTS

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

## ASSIETTE GOURMANDE

Avocat vinaigrette, Terrine de foie gras d'oie maison,  
Salade quinoa au curry,  
carpaccio d'octopus et tartare du saumon  
\*\*\*

Bisque de homard  
\*\*\*

Carré d'agneau en croute d'herbes,  
Filet de cabillaud gratiné et sauce Hollandaise truffée

Pro Person 65.- (abends, ab 2 Personen)

## EXPOSITION À LA KUNSTHALLE

- Tania Pérez Córdova, *Daylength of a room* bis 06.01.2019  
- Regionale 19, *A Tooth for an Eye* bis 30.12.19