PLAT DU JOUR

Lammragout provenzalische Art
Peperonigemüse
Polenta

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

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, Wildhase: UY, Fasan: ENG
*kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein

Fischdeklaration: Seezunge: Nordostatlantik, Kablejau: NL, Austern: FRA, Steinbutt: ESP, Hummer: Atlantik, Krevetten: Nordwestpazifik, Wolfsbarsch: Mittelmeer, Lachs: NOR, Octopus: ITA, Tagesfisch: Europa, Binnenfischerei, Tagesmenu: Nordsee

POISSONS

Filet de cabillaud gratiné sur legumes d'hiver, sauce Hollandaise truffée, risotto au Mascarpone 51.-
Gratiniertes 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

Wolfsbarschfilet auf Wildreis 35.-
mit Herbsttrompeten und Wasabi-Beurreblanc

SPÉCIALITÉS D'HIVER

Huitres fines de claires n°2, sauce échalottes et toast * Stk. 6.50
Austern mit Rotwein-Schalotten Vinaigrette Pumpernickel und Toast

Turbot rôti * 75.-
Gebratener Steinbutt mit Salzkartoffeln und Spinat (für 2 Personen, Preis pro Person)

Homard gratiné entier ou demi sur salade d'hiver * 73.- / 38.-
Ganzer oder halber Hummer auf Wintersalat gratiniertmit 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 79.-

* Diese Gerichte sind im Menu nicht wählbar

HORS D'ŒUVRES & SOUPES

Carpaccio d'octopus et tartar de saumon, vinaigrette au citron vert et salade d'herbes 24.-
Octopuscarpaccio mit Lachstartar
an Limettenvinaigrette

Avocat vinaigrette Portion 28.-
Ganze Avocado an Vinaigrette ½ Portion 14.-

Salade quinoa au Curry, noix de Cashew, et pépins de grenat 19.-
Quinoasalat mit Curry, Cashewnüssen
und Granatapfelkernen

Terrine de foie gras d'oie maison, chutney de potirons, brioche et beurre Portion 39.- ½ Portion 29.-
Hausgemachte Gänseleberterrine, Kürbischutney,
Brioche und Butter

Salade d'hiver, vinaigrette au betteraves, jambon de cerf fumé et oeuf de caille 28.-
Wintersalat mit Randenvinaigrette,
geräuchertem Hirschschinken
und gebratenem Wachtelei

Consommé de boeuf et quenelles de veau 16.-
Rindskraftbrühe
mit hausgemachten Kalbfleischklösschen

Bisque de homard avec morceaux de homard 26.-
Hausgemachte Hummersuppe mit Hummereinlage

Potage du jour 15.-
Tagessuppe

Salade doucette 16.-
Nüsslisalat an Hausdressing

Salade Grand-mère 19.-
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speck, Croûtons

Salade verte / Salade mêlée 13.- / 17.-
Grüner Salat / gemischter Salat an Hausdressing

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)

PÂTES & RISOTTO

Spaghetti au homard 54.-
Spaghetti mit Sauce Homardine und Hummerschwanz

Ravioli aux potirons et gingembre, sauce au pain d'épices à la crème et chips de potirons 28.-
Kürbis-Ingwer-Ravioli an einer leichten
Lebkuchen-Rahmsauce und Kürbischips

Risotto avec noix et raisins au mascarpone 28.-
Mascarpone-Risotto mit Baumnüssen und Trauben

Pizokels et legumes d'hiver 30.-
Pizokels mit Saisongemüsean Kräuterrahmsauce

Pappardelle con ragù di manzo 30.-
Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout

RECOMMANDATION DE VIN

Château de Selle, Domaine Ott, 2016	1 dl	12.-
(Syrah, C.Sauvignon, Grenache Noir, Cinsault)	7.5 dl	85.-
Mas Bugi, Collection Privada Candrian,	1 dl	11.-
2014, Priorat	7.5 dl	76.-
(Garnacha, Garignan, Syrah, C. Sauvignon)		
Ch. Doisy-Vedrines 2^{e} cru classé	5 cl	9.-
Sauternes 2014	3.75 dl	49.-
(Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle)		

FROMAGES & DESSERTS

Unsere hausgemachten Süssspeisen und Spezialitäten servieren wir Ihnen gerne von unserem reichhaltigen Dessertwagen.

Vermicelles, meringue et crème chantilly 11.-
Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm

Coupe Nesselrode 13.-
Vermicelles, Vanilleglace, Meringue und Schlagrahm

Petit choix de fromage (3 sortes) 10.-
Kleine Käseauswahl mit 3 Sorten

Grand choix de fromage (5 sortes) 18.-
Reichhaltige Käseauswahl mit 5 Sorten

EXPOSITION À LA KUNSTHALLE

- Museumsnacht in der Kunsthalle *Jungle of Desire 18.01.2019*