



PLAT DU JOUR

Paniertes Heilbuttfilet mit Tartare Sauce
Blattspinat
Salzkartoffeln

29.-

VIANDES

Poitrine de faisan, purée de marrons, sauce aux airelles et légumes d'hiver
Rosa gebratenes Fasanenbrüstchen, Maronistampf, Wildpreiselbeer-Sauce und Wintergemüse 34.-

Ragoût de lièvre, sauce à la moutarde Pommery, tagliatelle aux légumes
Wildhasenragout an Pommery-Senfsauce und Gemüsetagliatelle 39.-

Carré d'agneau en crouste aux herbes, jus au Porto, petites pommes de terre frites et haricots au lard
Lammkarree mit Kräuterkruste, Portweinjus, frittierte kleine Kartoffeln und Speckbohnen 54.-

LES CLASSIQUES

Filet de bœuf au beurre, risotto safrané
Rindsfilet mit Safranrisotto, 180gr. 56.-
+ mit Gänseleber und Trüffelbrunoise (Rossini) * + 20.-

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 8.- / 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 Viennoise, pommes frites
Wiener Schnitzel, Gemüse, Pommes frites, und Preiselbeeren 47.-

POISSONS

Filet de cabillaud gratiné sur légumes d'hiver, sauce Hollandaise truffée, risotto au Mascarpone
Gratiniertes Kabeljaufilet mit Trüffelhollandaise, Wintergemüse und Mascarpone-Risotto 51.-

Crevettes grillées, sauce au curry, fruits et riz Pilaw
Grillierte Riesenkrevetten an Currysauce, gebratene Früchte und Pilawreis 49.-

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

Sole grillée
Grillierte Seezunge mit Salzkartoffeln und Spinat 64.-

POISSON DU JOUR

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

SPECIALITÉS D'HIVER

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

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

Homard gratiné entier ou demi sur salade d'hiver
Ganzer oder halber Hummer auf Wintersalat gratiniert mit Sauce Hollandaise * 73.- / 38.-

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

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, Kabeljau: NL, Austern: FRA,

Steinbutt: ESP, Hummer: Atlantik, Krevetten: Nordwestpazifik, Wolfsbarsch: Mittelmeer,

Lachs: NOR, Octopus: ITA, Tagesfisch: Europa, Binnenfischerei, Tagesmenu: Nordsee



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, 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.-

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 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 et legumes d'hiver Pizokels mit Saisongemüsean 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-Vedrine 2 ^e 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.-

EXPOSITION À LA KUNSTHALLE

- Museumsnacht in der Kunsthalle *Jungle of Desire* 18.01.2019