



## PLAT DU JOUR

Im Backteig frittierte Eglifilets mit Tartare Sauce  
Blattspinat  
Salzkartoffeln

29.-

### VIANDES

- Poitrine de faisán, purée de marrons, sauce aux airelles et légumes d'hiver  
Rosa gebratenes Fasänenbrüstchen, Maronistampf, Wildpreiselbeer-Sauce und Wintergemüse 34.-
- Ragoût de lièvre, sauce à la moutarde Pommery, tagliatelle aux légumes  
Wildhasenragout an Pommery-Senf sauce und Gemüsetagliatelle 39.-
- Carré d'agneau en croute 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 Seeszunge mit Salzkartoffeln und Spinat 64.-

### POISSON DU JOUR

- Grillierte Jakobsmuscheln auf Wildreis  
mit Herbsttrompeten und Wasabi-Beurreblanc 35.-

### 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 \* 73.- / 38.-  
sur salade d'hiver  
Ganzer oder halber Hummer auf Wintersalat  
gratiniermit 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

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

## PÂTES & RISOTTO

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

## RECOMMANDATION DE VIN

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

## FROMAGES & DESSERTS

|   |      |
|---|------|
| Unsere hausgemachten Süßspeisen und Spezialitäten<br>servieren wir Ihnen gerne von unserem reichhaltigen<br>Dessertwagen. |      |
| Vermicelles, meringue et crème chantilly<br>Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm                                       | 11.- |
| Coupe Nesselrode<br>Vermicelles, Vanilleglace, Meringue und Schlagrahm  | 13.- |
| 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.- |

## 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 croustade d'herbes,  
Filet de cabillaud gratiné et sauce Hollandaise truffée

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

## EXPOSITION À LA KUNSTHALLE

- Museumsnacht in der Kunsthalle *Jungle of Desire* 18.01.2019