



PLAT DU JOUR

Gefüllte Kalbsbrust an Rotweinsauce
Karotten-Erbsen-Gemüse
Kartoffelgratin

29.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-

VIANDES

Poitrine de faisán, purée de marrons, sauce aux aïrelles 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 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.-

POISSONS

Filet de cabillaud gratiné sur légumes d'hiver, sauce Hollandaise truffée, risotto au Mascarpone
Gratiniertes Kabeljaufilet mit Trüffelhollandaise, Wintergemüse und Mascarpone-Risotto 52.-

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

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

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 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.-
Kalbsgeschnitzeltes Zürcher Art mit Rösti

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

POISSON DU JOUR

Maquereau avec essence de Porto, morilles fraîches et risotto aux épinards 35.-
Gebratener Kingfisch an Portweinessenz, frische Morcheln und Babyspinat-Risotto

SUGGESTION

Emincé de foie de veau avec sauce Madère et rösti 48.-
Geschnitzelte Kalbsleber mit Madeirasauce und Rösti

Pigeon cuite rose, sauce à la baie de genièvre 49.-
choux de bruxelles au lard et spätzle
Taubenbrust rosa gebraten an Wacholderbeerensauce, Speckrosenkohl und Spätzli

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/FRA

* kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein

Fischdeklaration: Seezunge: Nordostatlantik, Kabeljau: NL, Krevetten: Nordwestpazifik, Wolfsbarsch: Mittelmeer, Lachs: NOR, Octopus: ITA, Tagesfisch: Australien



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, figues au Porto, brioche et beurre Hausgemachte Gänseleberterrine, Portweifeigen, Brioche und Butter	Portion 39.- ½ Portion 29.-
Salade d'hiver, vinaigrette au betteraves, viande des Grisons et oeuf de caille Wintersalat mit Randenvinaigrette, Bündnerfleisch 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 croustade 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 cèpes et fromage frais avec champignons Steinpilz-Frischkäse-Ravioli mit gebratenen Trifolati	28.-
Risotto aux légumes d'hiver Mascarpone-Risotto mit Saisongemüse	28.-
Pizokels et légumes d'hiver Pizokels mit Saisongemüse an Kräuterrahmsauce	30.-
Pappardelle con ragù di manzo Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout	30.-

RECOMMANDATION DE VIN

Mas Bugi, Collection Privada Candrian, 2014, Priorat (Garnacha, Garignan, Syrah, C. Sauvignon)	1 dl 11.- 7.5 dl 76.-
Château de Selle, Domaine Ott, 2016 (Syrah, C.Sauvignon, Grenache Noir, Cinsault)	1 dl 12.- 7.5 dl 85.-
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

- Wong Ping *Golden Shower* bis 05.05.2019
- D. Dewar & G. Gicquel *Mammalian Fantasies* bis 14.04.2019