



## PLAT DU JOUR

Rosa gebratenes Rumpsteak an Choronsauce  
Grüne Bohnen  
Bratkartoffeln

29.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-

### VIANDES

Poitrine de faisan, purée de marrons, sauce aux aïelles 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-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.-

### 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  
Kalbgeschnetzeltes 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 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

### POISSON DU JOUR

Filet de dorade à la sauce de Porto, risotto à l'ail des ours 35.-  
Gebratenes Doradenfilet an Portweinessenz, Bärlauchrisotto

### SUGGESTION

Bœuf braisé à la sauce vin rouge, Bâtonnets de carottes et puré de pommes de terres  
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce, Karottenstäbli und Kartoffelstock 40.-

### 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 / CH

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: Türkei



## 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 œuf de caille Wintersalat mit Randenvinaigrette, Bündnerfleisch und gebratenem Wachtelei	28.-
Consommé de bœuf 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 verte Grüner Salat	13.-
Salade mêlée Gemischter Salat an Hausdressing	17.-

## PÂTES & RISOTTO

Spaghetti au homard Spaghetti mit Sauce Homardine und Hummerschwanz	54.-
Ravioli aux cèpes et fromage frais et champignons des bois Steinpilz-Frischkäse-Ravioli mit gebratenen Trifolati-Pilzen	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-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

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