



## PLAT DU JOUR

Burger mit Käse gefüllt an Tomatensauce  
Kleines Gemüse  
Spaghetti  
29.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-

### VIANDES

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

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

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

### POISSONS

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

**Crevettes grillées, sauce au curry,** 49.-  
**fruits et riz Pilaw**  
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

### 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

### POISSON DU JOUR

**Filet de sandre avec** 35.-  
**orecchiette et sauce à la crème de basilic**  
Gebratenes Zanderfilet mit  
Orecchiette und Basilikum-Rahmsauce

### SUGGESTION

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

### 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 nicht-hormonellen Leistungsförderern  
wie Antibiotika erzeugt worden sein

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



## 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, Portweinfeigen, 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.-

## 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-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 croustade 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