



PLAT DU JOUR

Gebratenes Lachsteak an Dillrahmsauce
Frühlingsgemüse
Butternudeln

29.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-

VIANDES

- Steak de veau à la sauce aux morilles, nouilles et légumes glacés** 59.-
Gebratenes Kalbssteak an Spitzmorchelsauce, Linguine und glasiertem Gemüse
- Poitrine de poulet de l'Alpstein, Légumes printaniers, pommes nouvelles à l'ail d'ours** 38.-
Grillierte Alpstein-Pouletbrust, Frühlingsgemüse, Bärlauchkartoffeln
- Coquille d'agneau rosée et jus au basilic sur un lit de légumes et patates méditerranéens** 45.-
Rosa gebratenes Lammnierstück an Basilikumjus auf mediterranem Gemüse-Kartoffelbeet

LES CLASSIQUES

- Filet de bœuf au beurre, risotto safrané** 56.-
Rindsfilet mit Safranrisotto, 180gr.
- 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

POISSONS

- Filet de dorade grillé et sauce au safran, riz Venere et asperges vertes** 46.-
Grilliertes Doradenfilet an Safransauce, Venerereis und grünem Spargel
- Filet d'omble chevalier au beurre noisette et capres, fenouil confit et pommes château** 39.-
Gebratenes Saiblingsfilet an Kapern-Nussbutter, konfierter Fenchel und Schlosskartoffeln
- 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

- Crevettes géantes, dés d'avocat tièdes et vinaigrette pimentée** 35.-
Gebratene Riesenkrevetten mit lauwarmen Avocadowürfeln an Chili-Vinaigrette

ASPERGES

- Frischer Badischer Spargel** Portion 39.-
½ Portion 24.-
mit Sauce Hollandaise, Mayonnaise oder Vinaigrette
- Portion Rohschinken Casa Modena 18.-
Portion gekochter Vogeser Schinken 12.-
- Spargel an Morchelrahmsauce** Portion 45.-
½ Portion 30.-

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.-

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

*kann mit hormonellen oder nicht-hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein

Fischdeklaration: Seezunge: Nordostatlantik, Wolfsbarsch: Mittelmeer, Dorade: Mittelmeer, Saibling: Island, Tagesfisch: Vietnam, Lachs: Neuseeland



HORS D'ŒUVRES & SOUPES

Salade d'asperges et roquette et jambon cru Spargel-Rucolasalat mit Rohschinken	21.-
Tatar d'omble-chevalier et avocat, vinaigrette de citron vert et soja Tatar vom Saibling und Avocado an Limonen-Sojavinaigrette	22.-
Avocat vinaigrette Ganze Avocado an Vinaigrette	Portion 28.- ½ Portion 16.-
Salade quinoa aux asperges et morilles Quinoasalat mit grilliertem Spargel und frischen Morcheln an Basilikumvinaigrette	21.-
Vitello tonnato Vitello tonnato	Portion 32.- ½ Portion 21.-
Salade verte Grüner Salat an Hausdressing	13.-
Salade mêlée Gemischter Salat an Hausdressing	17.-
Potage du jour Tagessuppe	15.-
Crème d'asperges Spargelcremesuppe	17.-
Consommé de boeuf à la moelle Rindskraftbrühe mit Mark	17.-
Crème d'écrevisses et espouma de cresson Flusskrebssuppe mit Kresse-Espouma	22.-

SUGGESTION

Émincé de foie de veau, rôsti Gebratene Kalbsleber, Rösti	42.-
Émincé de foie de veau, salade Gebratene Kalbsleber, Salat	38.-

ASSIETTE GOURMANDE

Avocat vinaigrette, tartare d'omble-chevalier et avocat,
Salade quinoa, vitello tonnato

Crème d'écrevisses

Tagliata di bue, risotto safrané
Filet de dorade grillé, riz Venere

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

PÂTES & RISOTTO

Ravioli aux asperges, sauce à l'ail des ours et roquette Spargelravioli an Bärlauchsauce mit Rucola	28.-
Risotto au Champagne, morilles et épinards Champagnerrisotto mit frischen Morcheln und jungem Spinat	32.-
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.

Fraises nature / Erdbeeren natur	12.-
Coupe Romanoff Eisbecher mit Erdbeeren, Vanilleglace und Rahm	13.50
Café glacé / Eiskaffee	10.50
Petit choix de fromage (3 sortes) Kleine Käseauswahl mit 3 Sorten	12.-
Grand choix de fromage (5 sortes) Reichhaltige Käseauswahl mit 5 Sorten	20.-

EXPOSITION À LA KUNSTHALLE

- Wong Ping *Golden Shower* bis 05.05.2019
- Geumhyung Jeong *Homemade RC Toy* bis 11.08.2019