



PLAT DU JOUR

Hakbraten an Pfefferrahmsauce
Pommes Frites
Gemüse

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
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
Gratinierter 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

Saumon Ora King, sauce Béarnaise, légumes, pommes nouvelles
Königsachs, Sauce Béarnaise, Frühlingsgemüse und neue Kartoffeln 35.-

ASPERGES

Frischer Spargel Portion 39.-
mit Frühlingkartoffeln 1/2 Portion 24.-
mit Sauce Hollandaise, Mayonnaise oder Vinaigrette

Portion Rohschinken Casa Modena 18.-
Portion gekochter Vogeser Schinken 12.-

Spargel an Morchelrahmsauce Portion 45.-
1/2 Portion 30.-

Nüdeli an Morchelrahmsauce Portion 42.-
1/2 Portion 35.-

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 nicht-hormonellen Leistungsförderern

wie Antibiotika erzeugt worden sein

Fischdeklaration: Seezunge: Nordostatlantik, Kabeljau: NL, Krevetten: Nordwestpazifik,

Wolfsbarsch: Mittelmeer, Lachs: NOR, Octopus: ITA, Tagesfisch: Neuseeland



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, confit d'oignons, brioche et beurre Hausgemachte Gänseleberterrine, Zwiebelkonfit, 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 à la moelle Rindskraftbrühe mit Mark	17.-
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.-

SUGGESTION

Ris de veau, sauce Riesling, morilles, asperges vertes, pommes nouvelles Kalbsmilkenragout mit Rieslingsauce, frischen Morcheln, grüne Spargeln und neue Kartoffeln	42.-
--	------

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)

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 ^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