



## PLAT DU JOUR

Mit Rindshackfleisch gefüllte Zucchini  
an Tomatensauce  
Pilawreis

29.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-

## VIANDES

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

## LES CLASSIQUES

Filet de bœuf au beurre, risotto safrané Rindsfilet mit Safranrisotto, 180gr.	56.-
Tagliata di bue, risotto safrané In Tranchen geschnittenes Rindsentrecôte, Safranrisotto	54.-
Tartare "maison", toast et beurre mit Pommes frites mit Swiss Single Malt Whisky	28.- / 38.- 8.- 2 cl 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 dorade grillé et sauce au safran, riz Venere et asperges vertes Grilliertes Doradenfilet an Safransauce, Venerereis und grünem Spargel	46.-
Filet d'omble chevalier au beurre noisette et capres, fenouil confit et pommes château Gebratenes Saiblingsfilet an Kapern-Nussbutter, konfiertes Fenchel und Schlosskartoffeln	39.-
Loup de mer grillé Grillierter Wolfsbarsch mit Salzkartoffeln und Spinat (für 2 Personen)	p. P. 64.-
Sole grillée Grillierte Seezunge mit Salzkartoffeln und Spinat	64.-

## POISSON DU JOUR

Crevettes géantes, dès d'avocat tiède et vinaigrette au chili Gebratene Riesenkrevetten mit lauwarmen Avocadowürfeln an Chili-Vinaigrette	35.-
--	------

## 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



## 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, röstli Gebratene Kalbsleber, Röstli	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 <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.

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