



## PLAT DU JOUR

Lammkotlett an Kräuterjus  
Tomate Provençale  
Pommes allumettes

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 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 dorade grillé et sauce au safran,  
riz Veneré 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 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

### LE PLAT DE L'ARTISTE

La lotte de Vincent van Gogh avec son  
Ragout crémeux de moules, sur un cassoulet  
De légumes et une purée de céleri 46.-  
Vincent van Gogh's Seeteufel mit Miesmuschel-Ragout  
auf Gemüse cassoulet, mit Selleriepüree

### ASPERGES

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

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

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

Geflügel: CH / HUN / FRA; Lamm: IRL

\*kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern  
wie Antibiotika erzeugt worden sein

Fischdeklaration: Seezunge: Nordostatlantik, Wolfsbarsch: Mittelmeer, Dorade: Mittelmeer,  
Saibling: Island, Tagesfisch: Niederlande



## 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, rösti 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, 2013, Priorat (Garnacha, Garignan, Syrah, C. Sauvignon)	1 dl	11.-
Château de Selle, Domaine Ott, 2017 (Syrah, C.Sauvignon, Grenache Noir, Cinsault)	1 dl 7.5 dl	12.- 85.-
Sandeman Tawny Porto 19.5%	5 cl	8.-

## 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

- Geumhyung Jeong *Homemade RC Toy* bis 11.08.2019  
- Dora Budor *I am Gong* bis 11.08.2019