



## PLAT DU JOUR

Gebratene Krevetten an Currysauce  
sautierte Früchte  
Pilawreis  
29.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-

### VIANDES

### POISSONS

Médallions de filet de veau, sauce aux chanterelles  
et basilic, nouilles et carottes glacées 62.-  
Gebratene Kalbsfilet-Medaillons an Pfifferling-Basilikumsauce,  
Nudeln und glasierten Karotten

Poitrine de poulet de l'Alpstein, légumes, pommes nouvelles à l'ail d'ours 38.-  
Grillierte Alpstein-Pouletbrust,  
Saisongemüse, 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

Tranche de saumon au miso, pak choi et riz basmati 42.-  
Grillierte Miso-Lachstranche, Pak Choi und Basmatireis

Linguine et homard au Cognac, estragon, tomates et épinards 54.-  
Hummer-Linguine mit Cognac, Estragon, Tomaten  
und frischem Spinat

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

### LE PLAT DE L'ARTISTE

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

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

### EXPOSITION À LA KUNSTHALLE

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

### LE MENU

Wählen Sie abends 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 / ITA, Rind\*: AUS / ARG / PY  
Geflügel: CH; Lamm: AUS

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

Fischdeklaration: Seezunge: Nordostatlantik, Wolfsbarsch: Mittelmeer,  
Lachs: Schweiz, Hummer: Kanada, Seeteufel: Island



## HORS D'ŒUVRES & SOUPES

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 mit Vinaigrette	Portion 28.- ½ Portion 16.-
Artichaut vinaigrette Ganze, lauwarmer Artischocke mit Vinaigrette	26.-
Salade de quinoa aux herbes, artichaut, avocat et tomates séchées Quinoasalat mit frischen Kräutern, Artischocken, Avocado und getrockneten Tomaten	22.-
Salade d'asperges et roquette et jambon cru Spargel-Rucolasalat mit Rohschinken	21.-
Salade de bœuf bouilli Siedfleischsalat	28.- ½ Portion 22.-
Tomates Datterini, mozzarella di bufala et basilic Datterini Tomaten mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum	19.-
Salade verte / Salade mêlée Grüner Salat / gemischter Salat an Hausdressing	13.- / 17.-
Potage du jour Tagessuppe	15.-
Gazpacho Andaluz Kalte andalusische Tomatensuppe	16.-
Crème d'asperges Spargelcremesuppe	17.-

## 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

\*\*\*

Gazpacho Andaluz

\*\*\*

Tagliata di bue, risotto safrané  
Tranche de saumon au miso, pak choi et riz basmati

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 aux chanterelles, tomates cerises et petite salade aux herbes Risotto mit frischen Pfifferlingen, Cherrytomaten und kleinem Kräutersalat	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.-
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.-

## VOITURE DES DESSERTS

Unsere hausgemachten Süßspeisen und Spezialitäten  
servieren wir Ihnen gerne von unserem reichhaltigen  
Dessertwagen.

## FROMAGES & DESSERTS

Fraises nature / Erdbeeren natur	12.-
Coupe Romanoff Eisbecher mit Erdbeeren, Vanilleglace und Rahm	13.50
Mousse au chocolat / Schokoladenmousse	14.-
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.-