



## PLAT DU JOUR

Entrecôte Double an Sauce Béarnaise  
Frische Kefen  
Pommes Dauphines

29.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-

## VIANDES

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

Brochette de poulet, ratatouille et pommes de terres sautées 39.-  
Poulet-Schenkelspiess auf rassicgem Ratatouille und Bratkartoffeln

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

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

Crevettes géantes, artichauts, olives, tomates et pommes de terres 46.-  
Mediterrane Riesenkrevetten mit Artischocken, Oliven, Tomaten und Kartoffeln

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

Filet de loup de mer, légumes méditerranéens, pommes nouvelles 35.-  
Wolfsbarschfilet mit mediterranem Gemüse und Frühlingkartoffeln

## 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, Tagesmenu: CH

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

Fischdeklaration: Seezunge: Nordostatlantik, Wolfsbarsch: Mittelmeer, Lachs: Schweiz, Hummer: Kanada, Jakobsmuscheln: Frankreich, Riesenkrevetten: Vietnam  
Tagesfisch: Mittelmeer



## HORS D'ŒUVRES & SOUPES

Carpaccio de coquilles Saint Jacques à l'huile d'olives fumé, tatar de tomate et melon Jakobsmuschelcarpaccio mit geräuchertem Olivenöl, Tomaten-Melonen-Tatar mit frischer Kresse	24.-
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 de carottes, cranberries, gingembre et roquettes Karottensalat mit Cranberries, Ingwer und Rucola	16.-
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 de saffron et maïs avec coquille Saint Jacques grillé Safran-Maiscremesuppe mit grillierter Jakobsmuschel	21.-

## SUGGESTION

Côtelette de veau avec taboulé et Harissa Kalbskötlet mit Taboulé und Harissa	58.-
--	------

## PÂTES & RISOTTO

Ravioli au pecorion et tomate, sauce limette Pecorino-Tomaten Ravioli an Limettensauce	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
Café glacé / Eiskaffee	13.00
Café glacé mini / Eiskaffee mini	8.50
Petit choix de fromage (3 sortes) Kleine Käseauswahl mit 3 Sorten	12.-
Grand choix de fromage (5 sortes) Reichhaltige Käseauswahl mit 5 Sorten	20.-

## ASSIETTE GOURMANDE

Avocat vinaigrette, Carpaccio de coquilles Saint Jacques,  
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)