



PLAT DU JOUR

Rindsfilet Stroganoff
Gemüsereis

48.-

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

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

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

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

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

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

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: IRL

*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, röst 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.-