



PLAT DU JOUR

Rinds-Stroganoff
Gemüsereis

29.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-

VIANDES

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

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

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

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

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

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

Loup de mer grillé p. P.
Grillierter Wolfsbarsch mit Salzkartoffeln und Spinat (für 2 Personen) 64.-

Sole grillée
Grillierte Seezunge mit Salzkartoffeln und Spinat 64.-

POISSON DU JOUR

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

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: HU; Lamm: AUS

*kann mit hormonellen oder nicht-hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein

Fischdeklaration: Seezunge: Nordostatlantik, Wolfsbarsch: Mittelmeer,

Lachs: Schweiz, Hummer: Kanada, Jakobsmuscheln: Frankreich, Riesenkrevetten: Vietnam



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

Émincé de foie de veau, röstli Gebratene Kalbsleber, Röstli	42.-
Émincé de foie de veau, salade Gebratene Kalbsleber, Salat	38.-

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)

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
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.-