PLAT DU JOUR

Kalbsragout Marengo Art
Kartoffelstock
Karottengemüse

29.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-

VIANDES

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

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

Ragout de lotte avec crevettes géantes, champignons et riz venere 35.-
Seeteufelragout mit Riesenkrevetten, Pilzen und Venerereis

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, Empfehlung: CH, 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: Island

HORS D'ŒUVRES & SOUPES

Carpaccio de coquilles Saint Jacques à l'huile d'olives fumé, tatar de tomate et melon 24.-
Jakobsmuschelcarpaccio mit geräuchertem Olivenöl, Tomaten-Melonen-Tatar mit frischer Kresse

Avocat vinaigrette Portion 28.-
Ganze Avocado mit Vinaigrette ½ Portion 16.-

Artichaut vinaigrette 26.-
Ganze, lauwarme Artischocke mit Vinaigrette

Salade de quinoa aux herbes, artichaut, avocat et tomates séchées 22.-
Quinoasalat mit frischen Kräutern, Artischocken, Avocado und getrockneten Tomaten

Salade de carottes, cranberries, gingembre et roquettes 16.-
Karottensalat mit Cranberries, Ingwer und Rucola

Salade de bœuf bouilli 28.-
Siedfleischsalat ½ Portion 22.-

Tomates Datterini, mozzarella di bufala et basilic 19.-
Datterini Tomaten mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum

Salade verte / Salade mêlée 13.- / 17-
Grüner Salat / gemischter Salat an Hausdressing

Potage du jour 15.-
Tagessuppe

Gazpacho Andaluz 16.-
Kalte andalusische Tomatensuppe

Crème de saffron et maïs avec coquille Saint Jacques grillé 21.-
Safran-Maiscremesuppe mit grillierter Jakobsmuschel

SUGGESTION

Émincé de foie de veau, rösti 42.-
Gebratene Kalbsleber, Rösti

Emincé de foie de veau, salade 38.-
Gebratene Kalbsleber, Salat

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 28.-
Pecorino-Tomaten Ravioli an Limettensauce

Risotto aux chanterelles, tomates cerises et petite salade aux herbes 32.-
Risotto mit frischen Pfifferlingen, Cherrytomaten und kleinem Kräutersalat

Pappardelle con ragù di manzo 30.-
Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout

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	12.-
	7.5 dl	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 13.50
Eisbecher mit Erdbeeren, Vanilleglace und Rahm

Café glacé / Eiskaffee 13.00
Café glacé mini / Eiskaffee mini 8.50

Petit choix de fromage (3 sortes) 12.-
Kleine Käseauswahl mit 3 Sorten

Grand choix de fromage (5 sortes) 20.-
Reichhaltige Käseauswahl mit 5 Sorten