



PLAT DU JOUR

Schweins Cordon Bleu
Grüne Bohnen
Pommes Dauphines

29.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-

VIANDES

Médailles 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 rassissem Ratatouille und Bratkartoffeln

Coquille d'agneau rosée et jus au basilic sur un lit de légumes et patates méditerranéens 45.-
Rosa gebratenes Lammierstück 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

Médaille de lotte avec beurre blanc, purée de pois et salade de tomates tièdes 35.-
Seeteufel Medaillon mit Beurre blanc, Erbsenpüree und lauwarmer Tomatensalat

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: F, 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 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

| | |
|--|------|
| Foie gras poêlée, chanterelles, sauce de Porto et pommes dauphines Gebratene Gänseleber auf Pfifferlingen, mit Portweinjus und Pommes Dauphines | 45.- |
|--|------|

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)