



PLAT DU JOUR

Kleines Kalbsteak an Zitronengras-Sauce
Kleines Mischgemüse
Kartoffelscheiben im Ofen

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 rassissem 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: Nordatlantik, 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

Émincé de foie de veau, rōsti Gebratene Kalbsleber, Rōsti	42.-
Émincé de foie de veau, salade Gebratene Kalbsleber, Salat	38.-

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)