



PLAT DU JOUR

Kalbsvoressen «blanquette de veau»
serviert mit Bratkartoffeln
und Gemüse

29.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-
Tagessuppe 12.-

VIANDES

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

Coquille d'agneau rosée et jus au basilic 45.-
sur un lit de légumes et patates méditerranéens
Rosa gebratenes Lammierstück an Basilikumjus
auf mediterranem Gemüse-Kartoffelbeet

Suprême de poularde, ratatouille 39.-
et pommes de terres sautées
Maispoulardenbrust auf rassigem Ratatouille
und Bratkartoffeln

LES CLASSIQUES

Filet de bœuf au beurre, risotto safrané 56.-
Rindsfilet mit Safranrisotto, 180gr.

Tagliata di bue, sauce au poivre vert, risotto safrané 54.-
In Tranchen geschnittenes Rindsentrecôte
an grüner Pfeffersauce, Safranrisotto

Tartare "maison", toast et beurre 28.- / 38.-
mit Pommes Allumettes 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 Allumettes

Emincé de veau «Zurichoise», rösti 48.-
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti

Escalope Viennoise, pommes allumettes 47.-
Wiener Schnitzel, Gemüse, Pommes Allumettes,
und Preiselbeeren

POISSONS

Saumon «Swiss Alpin» en croûte d'amandes, 42.-
purée de pommes de terre et cellerie, épinards
«Swiss Alpin» Lachs aus Lostallo mit Mandelbröselkruste
auf Kartoffel-Selleriepüree und jungem Blattspinat

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

Crevettes géantes, artichauts, olives, tomates 46.-
et pommes de terres
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

Filet de loup de mer avec olives, tomates, légumes 35.-
méditerranéens et mousseline de pommes de terre
Gebratenes Filet vom Loup de Mer mit Oliven, Tomaten,
mediterranem Gemüse und Kartoffelmousseline

EXPOSITION À LA KUNSTHALLE

Kaari Upson *Go Back the Way You Came* 30.08. – 10.11.2019

LE MENU

Wählen Sie abends Ihr individuelles
3-Gang Dinner Menu

Wählen Sie aus unserem Speiseangebot
Ihr Wunschmenu aus.

Vorspeise (1/2 Port), Hauptspeise & Dessert

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: Schweiz
*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: Türkei



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 Artichoke 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 Grüner Salat an Hausdressing	13.-
Salade mêlée Gemischter Salat an Hausdressing	17.-
Gazpacho Andaluz Kalte andalusische Tomatensuppe	16.-
Crème de saffron et maïs avec coquille Saint Jacques grillé Safran-Maiscremesuppe mit grillierter Jakobsmuschel	21.-

SUGGESTION

Nouilles fines avec sauce aux truffes et truffes fraîches d'automne Feine Tagliolini an Trüffelsauce mit frisch gehobeltem Herbsttrüffel	44.-
---	------

PÂTES & RISOTTO

Ravioli au pecorino et tomate, sauce limette Pecorino-Tomaten Ravioli an Limettensauce	28.-
Risotto aux chanterelles, tomates cerises et bouquet des herbes Risotto mit frischen Pfifferlingen, Cherrytomaten und Kräuterbouquet	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	12.-
Sandeman Tawny Porto 19.5%	7.5 dl	85.-
	5 cl	8.-

VOITURE DES DESSERTS

Unsere hausgemachten Süßspeisen und Spezialitäten servieren wir Ihnen gerne von unserem reichhaltigen Dessertwagen.

FROMAGES & DESSERTS

Gâteau du jour / Tageskuchen	10.-
Coupe Danmark Eisbecher mit Vanilleglace und Schokoladensauce	12.-
Café glacé / Eiskaffee	13.-
Mini dessert en verrine / Mini-Dessert im Glas	6.50
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, saumon «Swiss Alpin»,
purée de pommes de terre et cellerie et épinards

Pro Person 65.- (abends, ab 2 Personen)