



PLAT DU JOUR

Fleischkäse im Ofen gebacken
serviert auf Lyonerkartoffeln
und Karotten

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-Medaillons 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
Maispouardenbrust 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 Lostalio 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: 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: 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 Herbstrüffel	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 5 cl	85.- 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)