



## PLAT DU JOUR

Hirschpfeffer «Kunsthalle»  
Butterspätzli  
Rosenkohl

29.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-  
Tagessuppe 12.-

### VIANDES

Côtelettes d'agneau, polenta et légumes méditerranéens 54.-  
Gebratene Koteletts vom Salzwiesenlamm, Polentaschnitte und mediterranes Gemüse

Joues de veau braisées et son jus, légumes d'hiver et purée de pommes de terre 56.-  
Geschmorte Kalbsbäckchen mit seinem Jus, buntes Wintergemüse und Kartoffelpüree

### LES CLASSIQUES

Filet de bœuf au beurre, risotto safrané 56.-  
Rindsfilet mit Safranrisotto, 180gr.  
+ mit Entenleber und Wintergemüse \* + 10.-

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, légumes 49.-  
Gegrilltes Entrecôte mit Café de Paris überbacken, Pommes Allumettes und kleines Gemüse

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, purée de pommes de terre, épinards 46.-  
«Swiss Alpin» Lachs aus Lostallo mit Mandelkruste auf Kartoffelpüree und jungem Blattspinat

Scampi et petites noix de Saint Jacques, risotto safrané et feuilles d'épinards jeunes \* 69.-  
Südafrikanische Scampi und kleine Jakobsmuscheln serviert auf Safranrisotto und jungem Blattspinat

Lotte au four, olives et tomates, légumes méditerranéens 54.-  
Im Ofen geschmorte Seeteufel mit Oliven, Tomaten und mediterranen Gemüsekartoffeln

Loup de mer grillé p. P. 64.-  
Grillierter Wolfsbarsch mit Salzkartoffeln und Spinat (für 2 Personen, Preis pro Person)

Sole grillée 64.-  
Grillierte Seezunge mit Salzkartoffeln und Spinat

Huitres fines de claires n°2, sauce échalottes et toast \* Stk. 6.50  
Austern mit Rotwein-Schalotten Vinaigrette Pumpernickel und Toast

Turbot rôti \* 75.-  
Gebratener Steinbutt mit Salzkartoffeln und Spinat (für 2 Personen, Preis pro Person)

### POISSON DU JOUR

Filet de sandre avec choucroute à la crème 35.-  
de Champagne et purée de pommes de terre  
Gebratenes Zanderfilet mit Champagnerrahm-Sauerkraut und Kartoffelpüree

### LE MENU

Wählen Sie abends Ihr individuelles  
3-Gang Dinner Menu

Wählen Sie aus unserem Speiseangebot  
Ihr Wunschmenu aus.

Vorspeise (1/2 Port), Hauptspeise Et Dessert

Pro Person 79.-

\* Diese Gerichte sind im Menu nicht wählbar

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: CH, Schwein: CH, Rind\*: AUS / CH / IT, Lamm: AUS

Wild: EU, Ente: FR; Empfehlung: CH, Tagesmenu: Österreich

\*kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein

Fischdeklaration: Seezunge: Nordostatlantik, Wolfsbarsch: Mittelmeer,  
Lachs: Schweiz, Pulpo: Marokko, Jakobsmuscheln: Argentinien, Scampi: Südafrika  
Seeteufel: Atlantik, Austern: Frankreich, Steinbutt: Spanien, Tagesfisch: Russland



## HORS D'ŒUVRES & SOUPES

Carpaccio de poulpe à l'huile d'olives fumée, fenouil mariné, kaviar d'orange et safranais  
Pulpo-Carpaccio mit geräuchertem Olivenöl, mariniertem Fenchel, Orangenkaviar, Flusssalz und Safranais 29.-

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

Salade de quinoa, avec des noix de cajou au curry, graines de grenade et salade d'herbes 22.-  
Quinoasalat mit Curry, Cashewnüssen, Granatapfelkernen und Kräutersalat

Foie gras poêlé sur tarte tatin 29.-  
panna cotta aux cèpes et aïelles  
Gebratene Entenleber auf Apfeltarte, serviert mit Steinpilz-Panna Cotta und Preiselbeeren

Potage de potiron avec son huile et ses graines 15.-  
Suppe vom Muskatkürbis mit seinem Öl und Kernen

Soupe de racine de persil 21.-  
avec coquilles Saint Jacques de Patagonie  
Petersilienwurzel-Kartoffelsüppchen mit patagonischen Jakobsmuscheln

Carpaccio de Bresaola, tartare de champignons et Belper Knolle 26.-  
Bresaola-Carpaccio mit mariniertem Pilztatar und Belper Knolle

Salade d'orge perlé sur carpaccio de betteraves et praliné de fromage de chèvre frit 26.-  
Gerstensalat auf Randencarpaccio mit gebackener Ziegenkäse-Praline und Meerrettichnaisse

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

Salade doucette / Grand-mère 16.- / 19.-  
Nüsslisalat / mit gehacktem Ei, Speck, Croûtons

## SUGGESTION

Boudin, saucisse de foie, petite saucisse de porc, sauce aux oignons, purée de pommes de terre, choucroute 35.-  
Blut- und Leberwurst, kleine Schweinswurst, Zwiebelsauce, Kartoffelpüree, Sauerkraut und Apfelmus

## ASSIETTE GOURMANDE

Avocat vinaigrette, carpaccio de poulpe, salade de quinoa, tartare de boeuf  
\*\*\*

Potage de potiron  
\*\*\*

Tagliata di bue, risotto safrané, saumon «Swiss Alpin», purée de pommes de terre et cellerie et épinards

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

## PÂTES & RISOTTO

Nouilles fines, sauce aux truffes et truffes fraîches d'hiver 49.-  
Feine Nudeln an Trüffelsauce und gehobeltem Wintertrüffel

Raviolis aux cèpes et myrtilles, beurre au thym 39.-  
Ravioli mit Steinpilzen und Blaubeeren an Thymianbutter

Risotto avec Cicorino Rosso et Gorgonzola 28.-  
Risotto mit Cicorino Rosso und Gorgonzola

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

Capuns de gibier sur crème de potiron et son huile et grains 36.-  
Wild-Capuns auf Kürbiscreme mit Öl und Kernen

## RECOMMANDATION DE VIN

Mas Agnes, Colección Privada Candrian, 1 dl 11.-  
2016, Priorat  
(Garnacha Tinta, Samsó)

Château de Selle, Domaine Ott, 2018 1 dl 12.-  
(Syrah, C.Sauvignon, Grenache Noir, Cinsault) 7.5 dl 85.-

Sandeman Tawny Porto 5 cl 8.-  
19.5%

## FROMAGES & DESSERTS

Gâteau du jour / Tageskuchen 10.-

Mini dessert en verrine / Mini-Dessert im Glas 6.50

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

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

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