



## PLAT DU JOUR

Pochiertes Dorschfilet an Weissweinsauce  
Kleine Garnelen  
Blattspinat und Salzkartoffeln

29.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-  
Tagessuppe 12.-

### VIANDES

Côtelettes d'agneau, polenta et légumes méditerranéens 54.-  
Gebratene Kotelettes 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.-  
Kalbsgeschnetztes 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 geschmorter 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 Pumpnickel 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: Kanada

\*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,<br>fenouil mariné, kaviar d'orange et safranise<br>Pulpo-Carpaccio mit geräuchertem Olivenöl, mariniertem<br>Fenchel, Orangenkaviar, Flusssalz und Safranise | 29.-                           |
| Avocat vinaigrette<br>Ganze Avocado mit Vinaigrette  | Portion 28.-<br>½ Portion 16.- |
| Salade de quinoa, avec des noix de cajou au curry,<br>graines de grenade et salade d'herbes<br>Quinoasalat mit Curry, Cashewnüssen,<br>Granatapfelkernen und Kräutersalat                                  | 22.-                           |
| Foie gras poêlé sur tarte tatin<br>panna cotta aux cèpes et airelles<br>Gebratene Entenleber auf Apfeltarte,<br>serviert mit Steinpilz-Panna Cotta und Preiselbeeren                                       | 29.-                           |
| Potage de potiron avec son huile et ses graines<br>Suppe vom Muskatkürbis mit seinem Öl und Kernen   | 15.-                           |
| Soupe de racine de persil<br>avec coquilles Saint Jacques de Patagonie<br>Petersilienwurzel-Kartoffelsüppchen<br>mit patagonischen Jakobsmuscheln  | 21.-                           |
| Carpaccio de Bresaola, tartare de champignons<br>et Belper Knolle<br>Bresaola-Carpaccio mit mariniertem Pilztatar<br>und Belper Knolle   | 26.-                           |
| Salade d'orge perlé sur carpaccio de betteraves<br>et praliné de fromage de chèvre frit<br>Gerstensalat auf Randencarpaccio<br>mit gebackener Ziegenkäse-Praline und Meerrettichnaise                      | 26.-                           |
| Salade verte / salade mêlée<br>Grüner / gemischter Salat an Hausdressing   | 13.-/17.-                      |
| Salade doucette / Grand-mère<br>Nüsslisalat / mit gehacktem Ei, Speck, Croûtons  | 16.- / 19.-                    |

## SUGGESTION

Boudin, saucisse de foie, petite saucisse de porc, sauce  
aux oignons, purée de pommes de terre, choucroute  
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<br>et truffes fraîches d'hiver<br>Feine Nudeln an Trüffelsauce<br>und gehobeltem Wintertrüffel | 49.- |
| Raviolis aux cèpes et myrtilles, beurre au thym<br>Ravioli mit Steinpilzen und Blaubeeren<br>an Thymianbutter                    | 39.- |
| Risotto avec Cicorino Rosso et Gorgonzola<br>Risotto mit Cicorino Rosso und Gorgonzola   | 28.- |
| Pappardelle con ragù di manzo<br>Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout  | 30.- |
| Capuns de gibier sur crème de potiron<br>et son huile et grains<br>Wild-Capuns auf Kürbiscreme mit Öl und Kernen                 | 36.- |

## RECOMMANDATION DE VIN

|  |                |              |
|--|----------------|--------------|
| Mas Agnes, Colección Privada Candrian,<br>2016, Priorat<br>(Garnacha Tinta, Samsó)   | 1 dl           | 11.-         |
| Château de Selle, Domaine Ott, 2018<br>(Syrah, C.Sauvignon, Grenache Noir, Cinsault) | 1 dl<br>7.5 dl | 12.-<br>85.- |
| Sandeman Tawny Porto   | 5 cl           | 8.-          |

## FROMAGES & DESSERTS

|   |      |
|---|------|
| Gâteau du jour / Tageskuchen  | 10.- |
| Mini dessert en verrine / Mini-Dessert im Glas                                      | 6.50 |
| Petit choix de fromage (3 sortes)<br>Kleine Käseauswahl von Jumi mit 3 Sorten       | 12.- |
| Grand choix de fromage (5 sortes)<br>Reichhaltige Käseauswahl von Jumi mit 5 Sorten | 20.- |

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