



PLAT DU JOUR

Siedfleisch vom Rindsschulterspitz
an Senfsauce
Spinatkartoffeln

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 & 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: CH

*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 safranise Pulpo-Carpaccio mit geräuchertem Olivenöl, mariniertem Fenchel, Orangenkaviar, Flusssalz und Safranise | 29.- |
| Avocat vinaigrette Ganze Avocado mit Vinaigrette | Portion 28.- ½ Portion 16.- |
| Salade de quinoa, avec des noix de cajou au curry, graines de grenade et salade d'herbes Quinoasalat mit Curry, Cashewnüssen, Granatapfelkernen und Kräutersalat | 22.- |
| Foie gras poêlé sur tarte tatin panna cotta aux cèpes et airelles Gebratene Entenleber auf Apfeltarte, serviert mit Steinpilz-Panna Cotta und Preiselbeeren | 29.- |
| Potage de potiron avec son huile et ses graines Suppe vom Muskatkürbis mit seinem Öl und Kernen | 15.- |
| Soupe de racine de persil avec coquilles Saint Jacques de Patagonie Petersilienwurzel-Kartoffelsüppchen mit patagonischen Jakobsmuscheln | 21.- |
| Carpaccio de Bresaola, tartare de champignons et Belper Knolle Bresaola-Carpaccio mit mariniertem Pilztatar und Belper Knolle | 26.- |
| Salade d'orge perlé sur carpaccio de betteraves et praliné de fromage de chèvre frit Gerstensalat auf Randencarpaccio mit gebackener Ziegenkäse-Praline und Meerrettichnaise | 26.- |
| Salade verte / salade mêlée Grüner / gemischter Salat an Hausdressing | 13.-/17.- |
| Salade doucette / Grand-mère 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 et truffes fraîches d'hiver Feine Nudeln an Trüffelsauce und gehobeltem Wintertrüffel | 49.- |
| Raviolis aux cèpes et myrtilles, beurre au thym Ravioli mit Steinpilzen und Blaubeeren an Thymianbutter | 39.- |
| Risotto avec Cicorino Rosso et Gorgonzola Risotto mit Cicorino Rosso und Gorgonzola | 28.- |
| Pappardelle con ragù di manzo Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout | 30.- |
| Capuns de gibier sur crème de potiron et son huile et grains Wild-Capuns auf Kürbiscreme mit Öl und Kernen | 36.- |

RECOMMANDATION DE VIN

| | | |
|--|----------------|--------------|
| Mas Agnes, Colección Privada Candrian, 2016, Priorat (Garnacha Tinta, Samsó) | 1 dl | 11.- |
| Château de Selle, Domaine Ott, 2018 (Syrah, C.Sauvignon, Grenache Noir, Cinsault) | 1 dl 7.5 dl | 12.- 85.- |
| Sandeman Tawny Porto 19.5% | 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) Kleine Käseauswahl von Jumi mit 3 Sorten | 12.- |
| Grand choix de fromage (5 sortes) Reichhaltige Käseauswahl von Jumi mit 5 Sorten | 20.- |

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