



PLAT DU JOUR

Rehgeschnetzeltes an Preiselbeer-Wildrahmsauce
feine Bandnudeln
und Rosenkohl

29.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-
Tagessuppe 12.-

VIANDES

POISSONS

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.-

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti

Escalope Viennoise, pommes allumettes 47.-

Wiener Schnitzel, Gemüse, Pommes Allumettes, und Preiselbeeren

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

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 d'omble chevalier, sauce au raifort 35.-

sur pommes de terres et épinard

Gebratenes Filet vom Seesaibling mit Meerrettichsauce serviert auf Spinatkartoffel-Beet

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: AUT

*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: Island



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 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 Meerrettichnais	26.-
Salade verte / salade mêlée Grüner / gemischter Salat an Hausdressing	13.-/17.-
Salade doucette / Grand-mère Nüsslisalat / mit gehacktem Ei, Speck, Croûtons	16.- / 19.-

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.

SUGGESTION

Terrine de foie de canard, confit aux figues, brioche et beurre Hausgemachte Entenleberterriner mit Feigenkonfit, Brioche und Butter	Entrée	32.-
Emincé de foie de veau, rösti Gebratene Kalbsleber mit Rösti	Plat	42.-