



## PLAT DU JOUR

«Coq au vin»  
In Rotwein geschmorter Pouletschenkel  
mit Polenta und Wurzelgemüse

29.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-  
Tagessuppe 12.-

### VIANDES

Côtelettes d'agneau, polenta et légumes méditerranéens 54.-  
Gebratene Kotelettes vom Salzwiesenschaf, 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.-  
Kalbsgeschneitztes 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, \* Stk. 6.50  
sauce échalottes et toast  
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 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 & 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: Island



## HORS D'ŒUVRES & SOUPES

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

## PÂTES & RISOTTO

<b>Nouilles fines, sauce aux truffes et truffes fraîches d'hiver</b> Feine Nudeln an Trüffelsauce und gehobeltem Wintertrüffel	49.-
<b>Raviolis aux cèpes et myrtilles, beurre au thym</b> Ravioli mit Steinpilzen und Blaubeeren an Thymianbutter	39.-
<b>Risotto avec Cicerino Rosso et Gorgonzola</b> Risotto mit Cicerino Rosso und Gorgonzola	28.-
<b>Pappardelle con ragù di manzo</b> Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout	30.-
<b>Capuns de gibier sur crème de potiron et son huile et grains</b> Wild-Capuns auf Kürbiscreme mit Öl und Kernen	36.-

## RECOMMANDATION DE VIN

<b>Mas Agnes, Colección Privada Candrian, 2016, Priorat</b> (Garnacha Tinta, Samsó)	1 dl	11.-
<b>Château de Selle, Domaine Ott, 2018</b> (Syrah, C.Sauvignon, Grenache Noir, Cinsault)	1 dl 7.5 dl	12.- 85.-
<b>Sandeman Tawny Porto</b> 19.5%	5 cl	8.-

## FROMAGES & DESSERTS

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

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

## SUGGESTION

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