



## PLAT DU JOUR

Gebratenes Saiblingsfilet  
mit Meerrettichsauce serviert auf Erbsenreis

29.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-  
Tagessuppe 12.-

### VIANDES

### POISSONS

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. \* + 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

Noix de Saint Jacques grillée 35.-

Risotto de prosecco et feuilles d'épinards jeunes  
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Proseccorisotto junger Spinat und konfierte Tomate

### 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: IS

\*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 aïrelles 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 Meerrettichnase	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

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

## 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 Cicerino Rosso et Gorgonzola Risotto mit Cicerino 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 Kürbiscrème 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	12.-
	7.5 dl	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.

### EXPOSITION À LA KUNSTHALLE

- Regionale 20	23.11.19 - 19.01.20
- Joanna Piotrowska <i>Stable Vices</i>	25.10.19. - 05.01.20