



PLAT DU JOUR

«Tagliolini con cime di rapa e vitello»
Feine Nudeln mit gebratenen Kalbfleischstreifen,
italienischem Stängelkohl und gehobelm Parmesan

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, 46.-
purée de pommes de terre, épinards
«Swiss Alpin» Lachs aus Lostallo mit Mandelkruste
auf Kartoffelpüree und jungem Blattspinat

Scampi et petites noix de Saint Jacques, * 69.-
risotto safrané et feuilles d'épinards jeunes
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

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

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: CAN

*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

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



HORS D'ŒUVRES & SOUPES

Carpaccio de poulpe à l'huile d'olives fumée, fenouil mariné, kaviar d'orange et safranaisé Pulpo-Carpaccio mit geräuchertem Olivenöl, mariniertem Fenchel, Orangenkaviar, Flusssalz und Safranaisé	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 aïelles 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

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, rösti 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 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.

EXPOSITION À LA KUNSTHALLE

- Regionale 20	23.11.19 – 19.01.20
- Camille Blatrix, Standby Mice Station	17.01.20 – 15.03.20