PLAT DU JOUR

Halbes Poulet aus dem Ofen
Peperonata-Kartoffeln

29.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-
Tagessuppe 12.-

VIANDES

Côtelettes d'agneau, polenta et légumes méditérannéens 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

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

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

Filets de flétan pochés, sauce amoureuse pommes de terres et cima di rapa 35.-
Pochiertes Heilbuttfilet an Sauce Amoureuse, Salzkartoffeln und Cima di rapa-Gemüse

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

Carpaccio de poulpe à l'huile d'olives fumée, fenouil mariné, kaviar d'orange et safranaise 29.-
Pulpo-Carpaccio mit geräuchertem Olivenöl, mariniertem Fenchel, Orangenkaviar, Flusssalz und Safranaise

Avocat vinaigrette Portion 28.-
Ganze Avocado mit Vinaigrette ½ Portion 16.-

Salade de quinoa, avec des noix de cajou au curry, graines de grenade et salade d'herbes 22.-
Quinoasalat mit Curry, Cashewnüssen, Granatapfelkernen und Kräutersalat

Foie gras poêlé sur tarte tatin panna cotta aux cèpes et airelles 29.-
Gebratene Entenleber auf Apfeltarte, serviert mit Steinpilz-Panna Cotta und Preiselbeeren

Potage de potiron avec son huile et ses graines 15.-
Suppe vom Muskatkürbis mit seinem Öl und Kernen

Soupe de racine de persil avec coquilles Saint Jacques de Patagonie 21.-
Petersilienwurzel-Kartoffelsüppchen mit patagonischen Jakobsmuscheln

Carpaccio de Bresaola, tartare de champignons et Belper Knolle 26.-
Bresaola-Carpaccio mit mariniertem Pilztatar und Belper Knolle

Salade d'orge perlé sur carpaccio de betteraves et praliné de fromage de chèvre frit 26.-
Gerstensalat auf Randencarpaccio mit gebackener Ziegenkäse-Praline und Meerrettichnaise

Salade verte / salade mêlée 13.-/17.-
Grüner / gemischter Salat an Hausdressing

Salade doucette / Grand-mère 16.- / 19.-
Nüsslisalat / mit gehacktem Ei, Speck, Croûtons

SUGGESTION

Terrine de foie de canard, confit aux figues, brioche et beurre Entreé 32.-
Hausgemachte Entenleberterrine mit Feigenkonfit, Brioche und Butter

Emincé de foie de veau, rösti 42.-
Gebratene Kalbsleber mit Rösti

PÂTES & RISOTTO

Nouilles fines, sauce aux truffes et truffes fraîches d'hiver 49.-
Feine Nudeln an Trüffelsauce und gehobeltem Wintertrüffel

Raviolis aux cèpes et myrtilles, beurre au thym 39.-
Ravioli mit Steinpilzen und Blaubeeren an Thymianbutter

Risotto avec Cicorino Rosso et Gorgonzola 28.-
Risotto mit Cicorino Rosso und Gorgonzola

Pappardelle con ragù di manzo 30.-
Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout

Capuns de gibier sur crème de potiron et son huile et grains 36.-
Wild-Capuns auf Kürbiscreme mit Öl und Kernen

RECOMMANDATION DE VIN

Mas Agnes, Colecctión 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) 12.-
Kleine Käseauswahl von Jumi mit 3 Sorten

Grand choix de fromage (5 sortes) 20.-
Reichhaltige Käseauswahl von Jumi mit 5 Sorten

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