



PLAT DU JOUR

Gebratene Filets vom Loup de mer
an Zitronen-Kapern Butter
Erbsenrisotto

29.-

Kleiner Salat an Hausdressing 8.-
Tagessuppe 12.-

VIANDES

Côtelettes d'agneau, risotto safranée 54.-
et légumes méditerranéens
Gebratene Kotelettes vom Salzwiesenlamm,
Safranrisotto und mediterranes Gemüse

Joues de veau braisées et son jus, 56.-
légumes d'hiver et purée de pommes de terre
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 Gemüse * + 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, légumes 47.-
Wiener Schnitzel, Pommes Allumettes,
kleines Gemüse und Preiselbeeren

POISSONS

Filet d'omble-chevalier grillé au beurre de noisette 48.-
saucisson Bâlois, légume de poireau
et pommes de terre, sauce au raifort
In Nussbutter gebratenes Filet vom Seesaibling
mit Basler Saucisson, Kartoffel-Lauchragout
an Meerrettichschaumsauce

Crevettes et petites noix de Saint Jacques, 54.-
risotto safrané et feuilles d'épinards jeunes
Gebratene Jakobsmuscheln und Riesenkrevette
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

Filets de cabillaud «Skrei», sauce Amoureuse 58.-
pommes nature et Cima di rapa
Pochiertes Filet vom Winterkabeljau (Skrei)
an Sauce Amoureuse, Salzkartoffeln und Cima di rapa

POISSON DU JOUR

Lasagne de poisson - 35.-
dorade, purée de pommes de terre, légumes
méditerranéens, tomates et olives confites
Lasagnette von der Dorade mit Kartoffelpüree,
mediterranem Gemüse, konfierten Tomaten und Oliven

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.-

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, i, Rind*: AUS / CH / NZ / i, 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,
Winterkabeljau (Skrei): Norwegen, Pulpo: Marokko, Jakobsmuscheln: Atlantik,
Scampi: Südafrika, Seesaibling: Island, Thunfisch: Pazifik, Tagesfisch: Türkei



HORS D'ŒUVRES & SOUPES

Sashimi de thon et petits coquilles Saint Jacques, 32.-
salade de Zostera et Wasabinaise
Sashimi vom Thunfisch und gebratene kleine
Jakobsmuscheln mit mariniertem Seegrass-Salat
und Wasabinaise

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

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

Foie gras poêlé sur tarte tatin, 34.-
crème brûlée au foie de canard.
Gebratene Entenleber auf Apfel-Tarte-Tatin
und Entenleber- Crème Brûlée

Soupe de pomme de terre au raifort, 24.-
petit tartare de boeuf
Kartoffel-Meerrettichsuppe mit kleinem Rindstatar

Soupe au Riesling-Sylvaner de Maisprach, 24.-
praliné de fromage de chèvre
Baselbieter Riesling-Sylvaner Süppchen
mit gebackener Ziegenkäsepraline

Carpaccio de Bresaola, salade d'orge 26.-
et Belper Knolle
Bresaola-Carpaccio mit Gerstensalat
und Belper Knolle

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

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

SUGGESTION

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

ASSIETTE GOURMANDE

Sashimi de thon et coquille Saint-Jacques grillée,
Avocado vinaigrette, salade quinoa et tatar de boeuf

Soupe au Riesling & Sylvaner de Maisprach

Filet d'omble-chevalier grillé au beurre noisette,
saucisson Bâlois, poireau, pomme de terre
Tagliata di bue, sauce au poivre vert, risotto safrané

Pro Person 65.- (Abends, ab 2 Personen)

PÂTES & RISOTTO

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

Ravioli au chicorée rouge et ricotta, 36.-
beurre au chicorée rouge
Ravioli mit Radicchio und Ricotta
an Radicchiobutter

Risotto au poire, gorgonzola et noix 31.-
Risotto mit Birne, Gorgonzola und Baumnüssen

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

Nouilles fines, émincé de veau, 34.-
cima di rapa, huile d'olive et parmesan
Tagliolini mit gebratenen Kalbfleischstreifen,
cima di rapa, Olivenöl und Parmesan

RECOMMANDATION DE VIN

Mas Agnes, Colección Privada Candrian, 1 dl 11.-
2016, Priorat
(Garnacha Tinta, Samsó)

Château de Selle, Domaine Ott, 2018 1 dl 12.-
(Syrah, C.Sauvignon, Grenache Noir, Cinsault) 7.5 dl 85.-

Sandeman Tawny Porto 5 cl 8.-
19.5%

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 mit 3 Sorten

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

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

EXPOSITION À LA KUNSTHALLE

- Camille Blatrix, *Standby Mice Station* 17.01. – 15.03.2020
- Nick Mauss, *Bizarre Silks, Private Imaginings and Narrative Facts, etc.* 06.02. – 26.04.2020