



PLAT DU JOUR

Eglifilets im Bierteig mit Tartar-Sauce
Salzkartoffeln
Blattspinat

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 natures 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
mediterranéens, tomates et olives confites
Lasagnette von der Dorade mit Kartoffelpüree,
mediterrane Gemüse, konfierten Tomaten und Oliven

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
Ente: FR; Empfehlung: CH, Tagesmenu: PL

*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

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.-



HORS D'ŒUVRES & SOUPES

Sashimi de thon et petits coquilles Saint Jacques, salade de Zostera et Wasabinaise Sashimi vom Thunfisch und gebratene kleine Jakobsmuscheln mit mariniertem See gras-Salat und Wasabinaise	32.-
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, crème brûlée au foie de canard. Gebratene Entenleber auf Apfel-Tarte-Tatin und Entenleber-Crème Brûlée	34.-
Soupe de pomme de terre au raifort, petit tartare de boeuf Kartoffel-Meerrettichsuppe mit kleinem Rindstatar	24.-
Soupe au Riesling-Sylvaner de Maisprach, praliné de fromage de chèvre Baselbieter Riesling-Sylvaner Süsspchen mit gebackener Ziegenkäsepraline	24.-
Carpaccio de Bresaola, salade d'orge et Belper Knolle Bresaola-Carpaccio mit Gerstensalat und Belper Knolle	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

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

ASSIETTE GOURMANDE

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

Soupe au Riesling Et 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 et truffes fraîches d'hiver Feine Nudeln an Trüffelsauce und gehobeltem Wintertrüffel	49.-
Ravioli au chicorée rouge et ricotta, beurre au chicorée rouge Ravioli mit Radicchio und Ricotta an Radicchiobutter	36.-
Risotto au poire, gorgonzola et noix Risotto mit Birne, Gorgonzola und Baumnüssen	31.-
Pappardelle con ragù di manzo Bandnudeln mit geschmortem Rindsragout	30.-
Nouilles fines, émincé de veau, cima di rapa, huile d'olive et parmesan Tagliolini mit gebratenen Kalbfleischstreifen, cima di rapa, Olivenöl und Parmesan	34.-

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 mit 3 Sorten	12.-
Grand choix de fromage (5 sortes) Reichhaltige Käseauswahl mit 5 Sorten	20.-

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