



MENU DE DÉJEUNER

WIR NEHMEN SIE MIT AUF EINE KULINARISCHE REISE, QUERBEET DURCH SAISONALE, REGIONALE UND NACHHALTIGE HIGHLIGHTS AUF UNSERER SPEISEKARTE. FREUEN SIE SICH AUF EINEN MITTAG, WELCHER NICHT NUR IHRE AUGEN STAUNEN, SONDERN AUCH IHREN GAUMEN FROHLOCKEN LÄSST.

SCHÖN SIND SIE DA!
IHRE GASTGEBER
LISA, SIMON, ALEX UND TEAM

SALADE & SOUPE

SALADE FEUILLE D'ÉTÉ

Gemischter Sommerblattsalat mit French- / Balsamicodressing 14

VITELLO TONNATO

Kalb gegart mit Thunfisch, Kapern und Kräutersalat 28 vs
39 HG

CAESAR SALAD

Lattich mit Pouletoberschenkel, Parmesan und Wollschweinspeck 19 vs
29 HG

SALADE SUISSE

Wurst-Käse-Salat mit Cervelat, Appenberger Käse und gemischter Salat Garnitur 19 vs
24 HG

DE LA VIANDE

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

Coupe Dame 160 Gr. | Coupe Monsieur 220 Gr. 56 | 68
Rindsentrecôte Café de Paris mit Sommergemüse und Allumettes

CÔTES LEVÉES

Spare Ribs vom Schwein 72h Sous-Vide gegart, BBQ-Honigmarinade, Mango-Chutney und Süsskartoffel-Frites 41

«ERINGER» BURGER DE BOEUF

Eringer Rindsburger mit Rucola, Essiggurken, Cheddar und Allumettes 32

TARTARE DE BOUEF

Rindstatar mit Ei, hausgemachte Brioche 27 vs
38 HG

TORTELLONI DE VEAU

Hausgemachte Kalbfleisch-Tortelloni mit Belperknolle und Portwein Jus 34

PLATEAU DU JOUR

SANDRE MÉDITERRANÉEN

Gebratenes Zanderfilet mit mediterranem Grillgemüse, Kartoffel-Nuss-Brot und Salsa verde 44

RISOTTO D'ÉTÉ

Aquarello Risotto mit Scamorza, Sommerspinat und confierten Cherrytomaten 29

BURGER VÉGÉTARIEN

Vegi Burger mit Rucola, Essiggurken, rotem Pesto, Cheddar und Allumettes 28

CURRY JAUNE

Gelbes Curry mit planted chicken, Basmatireis und Koriander 29

TORTELLONI VÉGÉTARIEN

Hausgemachte Tortelloni mit Ricotta von Idea Salentina 32



DESSERTS

GÂTEAU AU FROMAGE

Cheesecake mit Zitronengras-Sorbet und Himbeeren 15

BOULE DE GLACE

eine Kugel Glacé 5.5
Schokolade, Vanille, Espresso, Sauerrahm, Mango, Zitrone, Haselnuss, Salted Caramel, Passionsfrucht

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Schoggichüechli mit Beerenkompott und Sauerrahmglace 16

DESSERT EN VERRE

Dessert im Glas 5.5

DÉCLARATION

Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Markbein	Schweiz
Zander	Schweiz
Thuna	Mittlerer Westatlantik
Olivenöl	Amfora, Genf

PARTENAIRES

Schweizer Fleisch	Metzgerei Köferli Döttingen Holzen Fleisch, Ennetbürgen Angst, Zürich Luma, Zürich
Fisch, Meeresfrüchte	Bianchi, Zufikon
Gemüse & Früchte	Jeune Primeur, Dietikon
Trüffel & Feinkost	Augustus Feinkost, Zürich
Käse	Jumi, Belp
Brot	Bäckerei Imholz, Zürich
Eier	Sunn Farm, Steinmaur / Camenzin

Für Informationen betreffend Allergene verlangen Sie bitte unsere Deklarationskarte, unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft.