



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

SCHÖN SIND SIE DA!

IHRE GASTGEBER
TOMMY, ALEX UND TEAM

MENU DÉGUSTATION DU CHEF

TARTARE DE BOEUF

Rindstatar mit geräuchertem Eigelb, Kapern, Zwiebeln und Manchego-Käse

COQUILLES SAINT-JACQUES

Gebratene Jakobsmuschel auf Sellerie Püree mit Karottenessenz, Meerestrauben und Granatapfel

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ

Gebratene Entenleber mit zweierlei Birne, Nüssen und hausgemachte Brioche

CARRÉ DE VEAU

Niedergegartes Kalbsnierstück mit Schwarzwurzel, lila Kartoffeln und Portweinjus

CRÈME BRÛLÉE À L'ORANGE

Orangen Crème brûlée mit kandierten Walnüssen und Chili, dazu Schokoladensorbet

98

ohne Weinbegleitung

143

mit Weinbegleitung

Wir bevorzugen Zahlungen in bar oder mit einer EC-Karte



LE MENU

SALADE & SOUPE

SALADE FEUILLE D'HIVER

Winterlicher Salat mit rotem Chabis, Apfel, Rosinen, Kräutern und Fruchtbierdressing 16

OS À MOELLE

Markbein mit Kartoffelstock, gepickeltem Gemüse und Buttersauce 19

FOIE GRAS DE CANARD POËLÉ

Gebratene Entenleber mit zweierlei Birne, Nüssen und hausgemachte Brioche 28

TARTARE DE BOEUF

Rindstatar mit geräuchertem Eigelb, Kapern, Zwiebeln und Manchego-Käse 24 vs 38 HG

SOUPE À LA CITROUILLE

Warme Kürbissuppe mit Chutney, einer Pilzpraline und Kräutern 18

SAUMON MARINÉ

Gebeizter Lachs mit Fenchelsalat, Kürbis, Chili und Vanille 21

CARPACCIO DE THON

Thunfisch Carpaccio mit einer Rettich Variation, dazu Yuzu und Oliven 24

COQUILLES SAINT-JACQUES

Gebratene Jakobsmuschel auf Sellerie Püree mit Karottenessenz, Meerestrauben und Granatapfel 26

DE LA VIANDE

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

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

RIB EYE DU BŒUF 250 GR.

Rib Eye Dry Aged mit glasiertem Spitzkohl, zweierlei Blumenkohl und Safran Kartoffeln 64

JOUES DE TÊTE DE VEAU

Kalbskopfbäggli mit Kürbis-Pilz-Ragout, knuspriger Polentarolle und Rosenkohlblättern 58

CÔTELETTE DE PORC À LA BIÈRE

Kotelett vom Bierschwein mit zweierlei Süsskartoffel, einer Speck Variation und Flower Sprouts 45

RÔTI DE BŒUF BRAISÉ

Rindsbrasato im Barolo geschmort, mit Apfelrotkohl und Spinat-Nuss-Spätzle 49

CARRÉ DE VEAU

Niedergegartes Kalbsnierstück mit Schwarzwurzel, lila Kartoffeln und Portweinjus 56



PLATEAU DU JOUR

FILET DE SAUMON

Sous Vide gegartes Lachsfilet auf Pastinakenpüree, dazu gelbe Randen und karamellierter Cicorino rosso 42

FILET DE SANDRE

Gebratenes Zanderfilet aus dem Lago Maggiore auf Balsamico-Linsen, mit Mango-Dattel-Chutney und Kartoffel-Erbsen-Creme 44

TORTELLONI DE BOEUF

Hausgemachte Tortelloni Brasato mit Rotweinzwiebeln, Salbeibutter und Trüffel 34

TORTELLONI À LA CITROUILLE

Hausgemachte Kürbis Tortelloni mit Pilzen, schwarzen Nüssen und Kräuterschaum 31

VÉGÉTARIEN

CURRY ROUGE

Rotes Curry mit planted chicken, Basmatireis und Koriander 29

BURGER VÉGÉTARIEN

Vegetarischer Burger mit einem Patty von Green Mountain, Cheddar, Essiggurke, Rucola und Pesto rosso 29

RISOTTO D'HIVER

Randenrisotto mit Spinatsalat, Pilzen und Belperknolle 38

MILLE FEUILLES AUX LÉGUMES

Gemüse-Millefeuilles Kreation 41



DESSERTS

TIRAMISU DE LA BRASSERIE

Klassisches Tiramisu mit Punch-Früchten 12

CRÈME BRÛLÉE À L'ORANGE

Orangen Crème brûlée mit kandierten Walnüssen und Chili, dazu Schokoladensorbet 14

BOULE DE GLACE

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

GÂTEAU AU CHOCOLAT (15MIN)

Schoggichüechli mit Zwetschgen-Ragout, Joghurt-Glacé und Zimt-Espuma 16

PIÑA COLADA DECONSTRUIT

Rumkuchen und Kokosparfait mit Ananassorbet und Ananas-Ragout 14

DÉCLARATION

| | |
|-----------|-----------------|
| Rind | Schweiz |
| Schwein | Schweiz |
| Kalb | Schweiz |
| Markbein | Schweiz |
| Lachs | Schweiz |
| Seeteufel | Nordostatlantik |
| 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 | Camenzin |

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