



# 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 PRINTANIÈRE

Gemischter Frühlingsblattsalat 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 DE BOUILLIE

Siedfleischsalat mit Essiggurken, Schalotten, Apfel-Vinaigrette und frischem Meerrettich 21 vs  
29 HG

## VIANDE

### ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

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

### SAUCISSON DE VEAU

St. Galler Kalbsbratwurst 200gr. IGP mit Kartoffel-Gurken-Salat 31

### RIB EYE DU BOEUF 250 GR.

Rinds Rib Eye Dry Aged mit Frühlingsgemüse, Rosmarinkartoffeln und Chimichurri 64

### SALADE SUISSE

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

### «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

## PLATEAU DU JOUR

### SAUMON SUISSE

Gebratenes Lachsfilet mit hausgemachten Kräutergnocchi, Zuckererbsen und Buttermilch-Sauce 46

### TORTELLONI DE VEAU

Hausgemachte Kalbfleisch-Tortelloni mit Belperknolle und Portwein Jus 34

### RISOTTO D'ÉTÉ

Aquarello Risotto mit Rucola, Cherry Tomaten und Parmesan 29

### CURRY JAUNE

Gelbes Curry mit planted chicken, Basmatireis und Koriander 29

### BURGER VÉGÉTARIEN

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

### 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  
Espresso, Sauerrahm, Mango, Zitrone, Haselnuss, Salted Caramel

### 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
Lachs	Schweiz
Saibling	Schweiz
Thuna	Mittlerer Westatlantik
Olivenöl	Amfora, Genf

## PARTENAIRES

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

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