



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 TONATO

Kalb gegart, mit Thunfisch, Kapern und Kräutersalat 28 VS
39 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, Zwiebelsauce und Bratkartoffeln 31

RIB EYE DU BOEUF 250 GR.

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

PAIN DE VIANDE

Kalbshackbraten mit Frühlingsbohngemüse und Kartoffelstampf 39

«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

CAESAR SALAD

Lattich mit Pouletoberschenkel, Parmesan und Wollschweinspeck 19 VS
29 HG

OS À MOELLE

Markbein mit Fleur de Sel, schwarze Aioli und Buttersauce 19

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 DE ASPERGES E OURS L'AIL

Risotto mit weissen und grünen Spargeln mit frischem Bärlauch 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 VEGETARIENNE

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
Saibling	Schweiz
Lachs	Schweiz
Olivenöl	Amfora, Genf

PARTENAIRES

Schweizer Fleisch	Metzgerei Köferli Döttingen Holzen Fleisch, Ennetbürgen Angst, Zürich Luma, Zürich Bianchi, Zufikon
Fisch, Meeresfrüchte	
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.