



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
LISA, SIMON, ALEX UND TEAM

MENU DÉGUSTATION DU CHEF

SOUPE FROIDE AU MELON ET AU CHAMPAGNE

Melonen-Champagner Kaltschale mit Apfel-Kerbel Sorbet

CHAMPIGNONS CEVICHE

Shiitake, Champignons, Austernseitling mit roten Zwiebeln, Algen und Kräutersud

SAUMON SUISSE

Gebratenes Lachsfilet mit Zuckererbsen und Buttermilch-Sauce

FILET DE BOEUF

Rinderfilet mit Frühlingsgemüse, hausgemachten Tagliatelle und Sauce béarnaise

MILLE FEUILLE

Gebackener Blätterteig mit Vanillecreme und Früchtekompott

98

ohne Weinbegleitung

143

mit Weinbegleitung



LE MENU

SALADE & SOUPE

SALADE FEUILLE PRINTANIÈRE

Gemischter Frühlingsblattsalat mit French- / Balsamicodressing 14

OS À MOELLE

Markbein mit Fleur de Sel, schwarze Aioli und Buttersauce 19

VITELLO TONNATO

Kalb gegart, mit Thunfisch, Kapern und Kräutersalat 28

SOUPE FROIDE AU MELON ET AU CHAMPAGNE

Melonen-Champagner Kaltschale mit Apfel-Kerbel Sorbet 14

CHAMPIGNONS CÉVICHE

Shiitake, Champignons, Austernseitling mit roten Zwiebeln, Algen und Kräutersud 18

TARTARE DE BOEUF

Rindstatar mit Ei, hausgemachte Brioche 27 vs 38 HG

VIANDE

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

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

FILET DE BOEUF 200 GR.

Rinderfilet mit Frühlingsgemüse, hausgemachten Tagliatelle und Sauce Béarnaise 73

CÔTELETTE DE VEAU 350GR.

Kalbskotelett am Knochen gereift mit Weissweinisotto, Rucola und Cherry Tomaten, Zitronen-Thymian Butter 69

RIB EYE DU BOEUF 250 GR.

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



PLATEAU DU JOUR

SAUMON SUISSE

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

LOUP DE MER

Wolfsbarschfilet mit schwarzem Venere-Reis, Salicorn und Chorizo-Schaum 48

TORTELLONI DE VEAU

Hausgemachte Kalbfleisch-Tortelloni mit Belperknolle und Portwein Jus 34

TORTELLONI VÉGÉTARIENS

Hausgemachte Tortelloni mit Ricotta von Idea Salentina 29

VÉGÉTARIEN

CURRY JAUNE

Gelbes Curry mit planted chicken, Basmatireis und Koriander 29

BURGER VÉGÉTARIEN

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

ARTICHAUT

Ganze Artischocke mit Honig-Senf Dip und Beilage nach Wahl 26

RISOTTO D'ÉTÉ

Aquarello Risotto mit Rucola, Cherry Tomaten und Parmesan 29



DESSERTS

MILLE FEUILLE

Gebackener Blätterteig mit Vanillecreme und Früchtekompott 14

MACARON DE LA BRASSERIE

Macaron gefüllt mit Erdbeer-Mousse dazu Estragon Staub 17

BOULE DE GLACE

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

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Schoggichüechli mit Beerenkompott und Sauerrahmglace 16

GÂTEAU AU FROMAGE

Cheesecake mit Zitronengras-Sorbet und Himbeeren 15

DÉCLARATION

Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Saibling	Schweiz
Wolfsbarsch	Griechenland
Lachs	Schweiz
Thuna	Mittlerer Westatlantik
Markbein	Schweiz
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 / Camenzind

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