



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

GASPACHO À L'ANDALOUSE

Kalte spanische Suppe mit Gurke, Tomate, Peperoni, Knoblauch und rotem Peperoni Sorbet

VITELLO TONNATO

Kalb gegart mit Thunfisch, Kapern und Kräutersalat

SANDRE MÉDITERRANÉEN

Gebratenes Zanderfilet mit mediterranem Grillgemüse und Salsa verde

FILET DE BOEUF

Rinderfilet mit Sommergemüse, hausgemachten Tagliatelle und Chimichurri

TARTE AUX FRUITS DE LA PASSION

Passionsfrucht Törtchen mit Schokoladen Biskuit, Basilikumstaub und Pfirsichgelée

98

ohne Weinbegleitung

143

mit Weinbegleitung



LE MENU

SALADE & SOUPE

SALADE FEUILLE D'ÉTÉ

Gemischter Sommerblattsalat 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

GASPACHO À L'ANDALOUSE

Kalte spanische Suppe mit Gurke, Tomate, Peperoni, Knoblauch und rotem Peperoni Sorbet 14

TARTARE DE BOEUF

Rindstatar mit Ei, hausgemachte Brioche 27 vs 38 HG

SALADE CAPRESE

Tomaten Variation, Burrata von Idea Salentina und Focaccia-Chip 21

DE LA VIANDE

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

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

FILET DE BOEUF 200 GR.

Rinderfilet mit mediterranem Grillgemüse, hausgemachten Tagliatelle und Chimichurri 72

CÔTES LEVÉES

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

RIB EYE DU BOEUF 250 GR.

Rib Eye Dry Aged mit Sommergemüse, Rosmarinkartoffeln und Zitronen-Thymian Butter 64



PLATEAU DU JOUR

SANDRE MÉDITERRANÉEN

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

TARTARE DE SAUMON

Tatar vom Schweizer Lachs mit Avocado, Mango und Gurkensud 38

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 Scamorza, Sommerspinat und confierten Cherrytomaten 29



DESSERTS

TARTE AUX FRUITS DE LA PASSION

Passionsfrucht Törtchen mit
Schokoladen Biskuit, Basilikumstaub und
Pfirsichgelée 16

MACARON DE LA BRASSERIE

Macaron gefüllt mit Mango-Mousse
mit Pistazie 17

BOULE DE GLACE

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

GÂTEAU AU CHOCOLAT (15MIN)

Schoggichüechli mit Beerenkompott
und Sauerrahmglace 16

GÂTEAU AU FROMAGE

Cheesecake mit Zitronengras-Sorbet und
Himbeeren 15

DÉCLARATION

Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Zander	Schweiz
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.