



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 gebeiztem Eigelb, Kapern und Zwiebeln, dazu Manchego-Käse und Senf Greens

COQUILLES SAINT-JACQUES

Gebratene Jakobsmuschel mit zweierlei Karotten, dazu Ingwer und Fenchel Greens

FOIE GRAS DE CANARD POËLÉ

Gebratene Entenleber mit zweierlei Kokos, dazu Mango-Chutney und Tamarindenjus, serviert mit hausgemachter Brioche

FILET DE VEAU

Gebratenes Kalbsfilet von der Metzgerei Köferli an Morchelrahmsauce, mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

MOUSSE AU CHOCOLAT

Dunkle Mousse aus Zürcher Barry Callebaut Schoggi, mit Zwetschgenragout und Kahlúa-Schaum

105

ohne Weinbegleitung

150

mit Weinbegleitung

Wir bevorzugen Zahlungen in bar oder mit einer EC-Karte



DIE GESCHMACKSINTENSIVEN UND NÄHRSTOFFREICHEN MICROGREENS, WELCHE VON UMAMI IM EIGENEN ÖKO SYSTEM MITTEN IN ZÜRICH VON HAND GEERNTET WERDEN, VERLEIHEN UNSEREN GERICHTEN DEN FINALEN GESCHMACKLICHEN UND ÄSTHETISCHEN SCHLIFF.

WIR WÜNSCHEN "EN GUETE"!

LE MENU

SALADE & SOUPE

SALADE DE FENOUIL

Fenchelsalat mit Granatapfel, Zitrone und frischem Parmesan 15

OS À MOELLE

Markbein mit Kartoffelstock, gepickeltem Gemüse und Buttersauce 20

FOIE GRAS DE CANARD POËLÉ

Gebratene Entenleber mit zweierlei Kokos, dazu Mango-Chutney und Tamarindenjus, serviert mit hausgemachter Brioche 29

TARTARE DE BOEUF

Rindstatar mit gebeiztem Eigelb, Kapern und Zwiebeln, dazu Manchego-Käse und Senf Greens 25 vs 39 HG

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR

Warme Blumenkohlcremesuppe mit Kräuteröl, Süsskartoffelbonbon und gerösteten Blumenkohl 18

FANTASIE DU POULPE

Zweierlei vom Pulpo mit Radieschen, Meerrettich-Espuma, Granny Smith Apfel und gerösteten Haselnüssen aus Piemont 27

COQUILLES SAINT-JACQUES

Gebratene Jakobsmuschel mit zweierlei Karotten, dazu Ingwer und Fenchel Greens 27

SALADE À L'ITALIENNE

Mini italienische Burrata DOC auf mariniertem Rucola mit Tomaten und Olivenerde, dazu ein Brotchip und Thai Basilikum Greens 17



DE LA VIANDE

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

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

CARRÉ D'AGNEAU

Puschlaver Berglammcarré mit 57
Bohncassoulet, Kartoffelgratin,
Süsskartoffel mit Madeirajus, dazu
karamellisierter Apfel

VENTRE DE PORC

Sous Vide gegartes Pork Belly mit einer 49
Variation von Mais und Salami Piccante
aus Napoli

FILET DE VEAU 160 GR.

Gebratenes Kalbsfilet von der Metzgerei 65
Köferli an Morchelrahmsauce, mit
saisonaem Gemüse und
Rosmarinkartoffeln

PLATEAU DU JOUR

FILET DE SAUMON

Gebratenes Schweizer Lachsfilet mit 47
Safranrisotto, dazu Tomatenrelish und
Wilder Broccoli

SOLE ENTIÈRE "MEUNIÈRE"

Ganze Seezunge «Meunière» gebraten 69
mit jungem Blattspinat, «Blauer
Schwede»-Kartoffeln und Kapernbutter

TORTELLONI DE BOEUF

Handgefaltete Brasato-Tortelloni mit 34
Rotweinzwiebeln, Salbeibutter und
schwarzem Perigord-Trüffel

TORTELLONI À LA BURRATA

Handgefaltete Burrata-Tomaten-Tortelloni 32
mit Blattspinat, dazu Haselnüssen aus
Piemont und Balsamico

VÉGÉTARIEN

CURRY JAUNE

Gelbes Curry mit Planted Chicken, 29
Basmatireis und Koriander Greens

PARMIGIANA

Gebratene Auberginen mit 32
Tomatensauce, überbacken mit
Mozzarella Fior di Latte

POIS CHICHES GERMÉS

Spriessende Kichererbsen mit Tahini, dazu 36
Paprika, Pilze, Edamame und Erbsen
Greens



DESSERTS

TIRAMISU DE LA BRASSERIE

Klassisches Tiramisu mit eingelegten schwarzen Kirschen 13.50

TARTE TATIN

Tarte Tatin mit Vanilleglace und Caramel-Sauce 14

MOUSSE AU CHOCOLAT

Dunkle Mousse aus Zürcher Barry Callebaut Schoggi, mit Zwetschgenragout und Kahlúa-Schaum 13

PETITS GÂTEAUX AU CHOCOLAT

Schoggiküchlein mit Orangenragout und Sauerrahmglace 16

DÉCLARATION

Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Markbein	Schweiz
Lachs	Schweiz
Seezunge	Nordsee
Burrata DOC	Italien

PARTENAIRES

Schweizer Fleisch	Metzgerei Köferli Döttingen Angst, Zürich Luma, Zürich
Fisch & Meeresfrüchte	Bianchi, Zufikon
Gemüse & Früchte	Jeune Primeur, Dietikon
Trüffel & Feinkost	Augustus Feinkost, Zürich
Käse	Jumi, Belp
Brot	Stiftung St. Jakob
Eier	Camenzin
Italienische Produkte	Caporaso
Microgreens	UMAMI

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