



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 DE CÉLERI**

Warme Selleriesuppe mit Apfel-Relish

\*\*\*

### **FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ**

Gebratene Entenleber auf hausgemachtem Butterbrioche mit Rotwein-Gelée und Haselnuss-Crumble

\*\*\*

### **MEDAILLON DE LOTTE**

Seeteufel-Medaillon im Speckmantel mit Randen-Sauerkraut und Champagnerschaum

\*\*\*

### **FILET DE BOEUF**

Rinderfilet mit Röstgemüse, hausgemachten Tagliatelle und Jus

\*\*\*

### **TARTELETTE À L'AMARETTO**

Amaretto-Törtchen mit Zwetschgen-Gelée

98

ohne Weinbegleitung

143

mit Weinbegleitung

Wir bevorzugen Zahlungen in bar oder mit einer EC-Karte



## LE MENU

### SALADE & SOUPE

#### SALADE FEUILLE D'AUTOMNE

Gemischter Blattsalat mit  
French- / Balsamicodressing 14

#### OS À MOELLE

Markbein mit Fleur de Sel,  
schwarze Aioli und Buttersauce 19

#### FOIE GRAS DE CANARD POËLÉ

Gebratene Entenleber auf  
hausgemachtem Butterbrioche mit  
Rotwein-Gelée und Haselnuss-Crumble 29

#### SOUPE DE CÉLERI

Warme Selleriesuppe mit Apfel-Relish 14

#### TARTARE DE BOEUF

Rindstatar mit Ei, hausgemachte Brioche 27 vs  
38 HG

#### LA MÂCHE

Nüsslisalat mit Ei, Waldpilzen und Senf-  
Honig-Dressing 19

### 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

#### FILET DE BOEUF 200 GR.

Rinderfilet mit Röstgemüse,  
hausgemachten Tagliatelle und Jus 72

#### L'OSSOBUCO DE VEAU

Ossobuco vom Kalb mit Mascarpone  
Polenta, Wurzelgemüse und Gremolata 48

#### CÔTTELETES DE PORC

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

#### RIB EYE DU BOEUF 250 GR.

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

#### CÔTELETTE DE VEAU 350GR.

Kalbskotelett am Knochen gereift mit  
Trüffel-Kartoffelstock und Romanesco 69



## PLATEAU DU JOUR

### SAUMON SUISSE

Confiertes Lachsfilet aus Graubünden 42  
mit Kartoffel-Lauch-Gemüse

### MEDAILLON DE LOTTE

Seeteufel im Speckmantel mit Risotto, 48  
Randen-Sauerkraut und  
Champagnerschaum

### TORTELLONI DE VEAU

Hausgemachte Kalbfleisch-Tortelloni 34  
mit Belperknolle und Portwein Jus

### TORTELLONI VÉGÉTARIENS

Hausgemachte Tortelloni mit Ricotta von 29  
Idea Salentina

## VÉGÉTARIEN

### CURRY ROUGE

Rotes Curry mit planted chicken, 29  
Basmatireis und Koriander

### CHILLI SANS VIANDE

Chilli sin carne mit veganem Hack, 28  
Süsskartoffel aus dem Ofen und  
Kräuterdip

### ARTICHAUT

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

### RISOTTO D'AUTOMNE

Aquarello Risotto mit Waldpilzen, Spinat 29  
und Scamorza



## DESSERTS

### TARTELETTE À L'AMARETTO

Amaretto-Törtchen mit Zwetschgen-Gelée 14

### MACARON DE LA BRASSERIE

Macaron gefüllt mit Marroni-Crème und Pistazien 16

### 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 17

### CRÈME BRÛLÉE

Crème Brûlée mit Tonkabohne, Meringues und Calamansi Sorbet 12

## DÉCLARATION

|           |                 |
|-----------|-----------------|
| Rind      | Schweiz         |
| Schwein   | Schweiz         |
| Kalb      | Schweiz         |
| Markbein  | Schweiz         |
| Lachs     | Schweiz         |
| Seeteufel | Nordostatlantik |
| Olivenöl  | Amfora, Genf    |

## PARTENAIRES

|                      |   |
|----------------------|---|
| Schweizer Fleisch    | Metzgerei Köferli Döttingen<br>Holzen Fleisch, Ennetbürgen<br>Angst, Zürich<br>Luma, Zürich |
| Fisch, Meeresfrüchte | Bianchi, Zufikon  |
| Gemüse & Früchte     | Jeune Primeur, Dietikon   |
| Trüffel & Feinkost   | Augustus Feinkost, Zürich   |
| Käse                 | Jumi, Belp  |
| Brot                 | Bäckerei Imholz, Zürich   |
| Eier                 | Camenzin  |

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