



# 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 D'AUTOMNE

Gemischter Blattsalat mit  
French- / Balsamicodressing 14

### OS À MOELLE

Markbein mit Fleur de Sel,  
schwarze Aioli und Buttersauce 19

### LA MÂCHE

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

### TARTARE DE BOUEF

Rindstatar mit Ei, hausgemachte Brioche 27 vs  
38 HG

## 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 Allumettes

### CÔTTELETTES DE PORC

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

### «ERINGER» BURGER DE BOEUF

Eringer Rindsburger mit Rucola, 33  
Essiggurken, Cheddar und Allumettes

### TORTELLONI DE VEAU

Hausgemachte Kalbfleisch-Tortelloni mit 34  
Belperknolle und Portwein Jus

### RIB EYE DU BOEUF 250 GR.

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

## PLATEAU DU JOUR

### SAUMON SUISSE

Confiertes Lachsfilet aus Graubünden 42  
mit Kartoffel-Lauch-Gemüse

### RISOTTO D'AUTOMNE

Aquarello Risotto mit Waldpilzen, Spinat 29  
und Scamorza

### BURGER VÉGÉTARIEN

Vegi Burger mit Rucola, Essiggurken, 29  
rotem Pesto, Cheddar und Allumettes

### CURRY ROUGE

Rotes Curry mit planted chicken, 29  
Basmatireis und Koriander

### TORTELLONI VÉGÉTARIEN

Hausgemachte Tortelloni mit Ricotta von 29  
Idea Salentina



## DESSERTS

### CRÈME BRÛLÉE

Crème Brûlée mit Tonkabohnen, Meringues und Calamansi Sorbet 12

### BOULE DE GLACE

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

### GÂTEAU AU CHOCOLAT

Schoggichüechli mit Beerenkompott und Sauerrahmglace 16

### DESSERT EN VERRE

Dessert im Glas 5.5

## DÉCLARATION

Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Markbein	Schweiz
Lachs	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	Camenzin

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