

ECHT GESCHICHTS TRÄCHTIG

PURE HISTORY





MENU DÉGUSTATION
DEGUSTATION MENU

Terrine foie gras de canard
Duck foie gras terrine
Port wine and onion jam | brioche

Bisque de homard 🍷
Lobster Bisque
Cognac | whipped cream

Entrecôte Parisienne Café de Paris 🍷
Angus beef rib eye
Café de paris butter | french fries

La Crème-brûlée
Crème brulée

3 Course Menu
CHF 73

4 Course Menu
CHF 84

PETITES ENTRÉES À PARTAGER

SHARING STARTERS

Pain grillé à l'ail et persil 🌿	8
Warm baguette Garlic parsley	
Rillettes de canard maison	14
Homemade duck rillettes Duck baguette	

ENTRÉES FROIDES

STARTERS

Salade mêlée et baies de Goji 🌿	14
Mixed salad goji berries lettuce vegetables lemon olive oil	
Saumon mariné façon « gravadlax »	21
Marinated salmon Dill-mustard sauce red onions sour cream pumpernickel	
Tartare de bœuf au couteau	28
Beef Tartare Shaved mountain cheese toast	
Terrine de Foie gras de Canard	31
Duck foie gras terrine Port wine onion jam brioche	

POTAGES

SOUPS

Crème de potiron au gingembre 🍷	12
Pumpkin and ginger soup Croutons	
Bisque de homard 🦞	17
Lobster Bisque Cognac whipped cream	





PLATS PINCIPAUX MAIN COURSES

Risotto au safran et cèpes 🌿 Saffron risotto Porcini mushrooms	29
Lasagne aux légumes 🌿 Vegetable lasagne Gratinated with cheese	22
Goujons de cabillaud 🐟 Cod fish fillet St. Flour lentils chorizo onion	41
Filet de loup de mer à la poêle Sea bass fillet Beurre Blanc potatoes spinach	38
Joues de boeuf braisées 🍷 Braised beef cheeks Madeira jus spinach truffle potato mousseline	45
Emincé de veau Zurichoise Sliced veal « zurich style » Kidneys mushrooms cream sauce hash browns	47
Entrecôte parisienne Café de Paris 🍷 Angus beef rib eye Café de Paris butter french fries	47

ACCOMPAGNEMENTS SIDES

Truffle potato mousseline french fries lentils spinach	5
--	---

DESSERT ET VIN DOUX DESSERTS AND SWEET WINES

Chariot de desserts
Selection of desserts from the trolley

Tokaji Aszú 5 Puttonyos Sauska, Hungary	50 cl 95 5 cl 12
Tokaji Aszú 6 Puttonyos Sauska, Hungary	50 cl 148