

ECHT GESCHICHTS TRÄCHTIG

PURE HISTORY





MENU DÉGUSTATION

DEGUSTATIONSMENÜ

Terrine foie gras de canard

Foie-Gras-Terrine

Portwein-Zwiebel Marmelade | Brioche

Bisque de homard

Hummer Bisque

Cognac | Schlagsahne

Entrecôte Parisienne **Café de Paris**

Black Angus Rib-Eye

Café de Paris-Butter | Pommes frites

La crème brûlée

Crème-brûlée

3-Gang-Menü

CHF 73

4-Gang-Menü

CHF 84

PETITES ENTRÉES À PARTAGER

SHARING-GERICHTE

Pain grillé à l'ail et persil 🌿	8
Warmes Baguette Knoblauch Petersilie	
Rillettes de canard maison	14
Hausgemachte Rillettes Ente Baguette	

ENTREES

VORSPEISEN

Salade mêlée et baies de Goji 🌿	14
Gemischter Salat Goji-Beeren Blattsalate Gemüse Zitronen-Olivenöl	
Saumon mariné façon « gravadlax »	21
Gebeizter Lachs Dill-Senfsauce rote Zwiebeln Sauerrahm Pumpernickel	
Tartare de bœuf au couteau	28
Rindertatar Morterscher Stein Toast	
Terrine de foie gras de canard	31
Foie-Gras-Terrine Portwein-Zwiebel-Marmelade Brioche	

POTAGES

SUPPEN

Crème de potiron au gingembre 🍵	12
Kürbis-Ingwersuppe Croutons	
Bisque de homard 🦞	17
Hummer Bisque Cognac Schlagsahne	





PLATS PRINCIPAUX

HAUPTSPEISEN

Risotto au safran et cèpes 🌿 Safranrisotto Steinpilze	29
Lasagne aux légumes 🌿 Gemüse Lasagne Gratiniert mit Käse	22
Dos de cabillaud aux lentilles de St. Flour 🌿 Dorschfilet St. Flour Linsen Chorizo Zwiebel	41
Filet de Loup de mer à la poêle Wolfsbarschfilet Beurre Blanc Kartoffeln Spinat	38
Joues de boeuf braisées 🍷 Geschmorte Rindsbäckchen Madeira-Jus Spinat Trüffel-Kartoffelmousseline	45
Emincé de veau Zurichoise Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Nierli Champignons Rahmsauce Rösti	47
Entrecôte Parisienne Café de Paris 🍷 Black Angus Rib-Eye Café de Paris-Butter Pommes frites	47

ACCOMPAGNEMENTS

BEILAGEN

Trüffel-Kartoffelmousseline | Pommes frites | Linsen | 5
Spinat

DESSERTS ET VIN DOUX

DESSERT UND SÜSSWEIN

Chariot de desserts
Dessertauswahl vom Dessertwagen

Tokaji Aszú 5 Puttonyos 50 cl | 95
Sauska, Ungarn 5 cl | 12

Tokaji Aszú 6 Puttonyos 50 cl | 148
Sauska, Ungarn