

Rendez-vous culinaire

Variation autour de l'asperges

Tartare d'omble chevalier et d'asperges

Tartar vom gebeizten Schweizer Saibling
mit Wildspargel
an einer Yuzu Vinaigrette
und Grapefruit

28.00

Tortellini farcis au beurre blanc

Hausgemachte Spargel Tortellini
auf einer schaumigen Spargel Beurre blanc
und Tomatenöl

18.50

Mousseline d'asperges au caviar

Spargel Mousseline, Kartoffelwürfel und Onsen Ei
mit «Royal Belgian Caviar»

48.00

Sole d'Atlantique meunière aux morilles

Seezungenfilets gebraten mit Morchelrahmsauce
Spargel und Bratkartoffeln aus neuer Ernte

oder

Filet de veau aux morilles

Rosa gebratenes Medaillon vom Kalbsfilet
mit Morchelrahmsauce
Spargel und Bratkartoffeln aus neuer Ernte

64.00

Plateau de fromages

Einheimische und französische Käseauswahl vom Wagen

oder

Millefeuille aux fraises et chocolat

Blätterteigschnitte gefüllt
mit Felchlin Schokolade und Erdbeeren
dazu Eierlikör Glace

18.50

Menü komplett CHF 128 pro Person

Wenn Sie einzelne Gerichte aus dem Menü wünschen,
berechnen wir diese zu „à la carte“ Preisen

Nos hors d'œuvre froid

Terrine de foie gras de canard et son pain brioché

26.50

Entenleber-Terrine mit Muscat-Gelée und
ofenfrischem Brioche

Notre soupe

Bisque de homard

18.50

Hummersuppe mit Black Tiger Crevetten
und Cognac verfeinert

Nos hors d'œuvre chaude

Foie de canard poêlé

28.50

Gebatene Entenleber auf einer caramelisierten Apfelscheibe
mit Balsamico und Himbeerjus

Nos plats principaux

Filet de bœuf « Rossini » avec sauce Périgueux 140 g 76.00
US-Rindsfilet
mit gebratener Entenleber und Trüffeljus,
sämigem Weissweinsrisotto und Gemüse

ohne Entenleber 160 g 68.00

Entrecôte grillé « Café de Paris » 180 g 52.00
Grilliertes Entrecôte vom Swiss Prime Beef
à la Café de Paris 250 g 62.00
Pommes Allumettes und Gemüsebouquet

Choix des menus

Kreieren Sie ihr eigenes Menü

Nur Hauptgang	44.00
Vorspeise und Hauptgang	59.00
Vorspeise, Suppe, Hauptgang	73.00
Vorspeise, Hauptgang, Dessert/Käse	73.00
Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert / Käse	84.00

Preise in Schweizer Franken / pro Person

Sélection d'entrées

Salade printanière

Bunt gemischter Frühlingssalat an Sherry Balsamico Dressing mit lauwarmen Spargeln und Rohschinkenstreifen

Tartare de Bœuf

Rindstatar mit Garnitur, Toast und Butter

Tom Kha Gai l'ail des ours

Asiatische pikante Kokosmilchsuppe mit Bärlauchöl Poulet, Pilzen und Sprossen

Sélection de plats principaux

Cordon rouge

Paniertes und gerolltes Schnitzel vom Schweinssteak mit Serrano Schinken und Bergkäse gefüllt, dazu Pommes Allumettes und Gemüse

Filet de bœuf «Stroganoff»

Rosa gebratene Rindsfiletwürfel an rassisger Paprikarahmsauce mit Trockenreis

Paillard de bœuf grillée aux asperges

Dünn geklopftes Rindsschnitzel rosa gebraten mit Bärlauch Hollandaise Spargel und Bratkartoffeln

Omble chevalier «Dugléré»

Fangfrischer Saibling aus dem Waadtland gebraten an einer Weisswein-Rahmsauce mit Tomaten, Pilzen und Kräutern, Petersilienkartoffel und Gemüsebouquet

Asperges aux morilles

Spargeln an einer Morchelrahmsauce oder Bärlauch Hollandaise dazu Kartoffeln aus neuer Ernte

Gnocchis à l'ail des ours et aux asperges

Kartoffelgnocchi mit Spargel, Bärlauchpesto und Belper Knolle

Sélection de desserts

Crème brûlée

Gebrannte Crème „Crème Catalane“ (lauwarm)

Gâteau roulé au lemon curd

Zitronen Biskuit Roulade mit Himbeerkompott dazu hausgemachte Raffaellole

Plateau de fromages

Einheimische und französische Käseauswahl vom Wagen Auswahl vom Käse (4 Sorten)

Deklaration

HERKUNFTSLÄNDER

Rindfleisch

Schweiz, Irland und USA

(kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)

Geflügel

Frankreich, Ungarn und Schweiz

Kalb- und Schweinefleisch

Schweiz

Süßwasserfische

Schweiz, sofern nicht anders deklariert

Salzwasserfische, Meeresfrüchte

Thunfisch, Westlicher Pazifik / FAQ 071

Seezunge, Frankreich, England

ALLERGENINFORMATION

Sollten Sie unter einer Allergie oder Lebensmittelintoleranz leiden, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Hartschalenobst, Nüsse, Sellerie, Senf

Servicezeiten: 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr & 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusiv 7.7% MwSt.

Der Eurobetrag ist auf der Rechnung ausgewiesen.
