



## KALTE VORSPEISEN

<b>TARTAR DE BOEF</b>	26/38
Rindstartar   Baguette   Butter	
Auf Wunsch   Cognac,   Whisky   Calvados   Pommes frites	+5
<b>BIO LACHS TATAR</b>	24
Forellenkaviar   Wildkräutersalat   Mango-Dressing   Granatapfel	

## SALATE

<b>BUNTER, GARTENFRISCHER BLATT- UND KRÄUTERSALAT</b>	13
Sauce nach Wahl   French oder Italienisch	
<b>NÜSSLISALAT</b>	16
Melonen   Mozzarellaperlen   frische Kräuter	

## SUPPEN

<b>FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE</b>	14
mit Blätterteig-Haube überbacken	
<b>FISCHSUPPE «SCHWANEN»</b>	26/48
Meeresfrüchte   Crevetten   Seeteufel   Jakobsmuscheln   Gemüse   Safran	
<b>TAGES SUPPE</b>	10
Gerne Informiert Sie unser Personal	

## WARME VORSPEISEN

<b>LES ESCARGOTS « CAFÉ DE PARIS »</b>	6 Stück	17
Burgunder Schnecken im Töpfl	12 Stück	29
<b>JAKOBSMUSCHELN</b>		26
Blattspinat   Hummerbutter-Sauce		

## HAUPTGANG FISCH

<b>NORDATLANTIK-SEEZUNGE «SOLE MEUNIÈRE»</b>	pro 100g	19.80
Braune Butter   Kräuter   Salzkartoffel   Blattspinat Je nach Fang ist die Seezunge zwischen 300 und 400 Gramm		
<b>« MOULES ET FRITES »</b>	250g	19
Pommes frites	750g	38
Kräuter - Weissweinsud oder Tomatensauce		

## HAUPTGANG FLEISCH

<b>RINDSFILET « LUCULLUS »</b>		56
nach altem Schwanenrezept   Pommes frites   Ofengemüse		
<b>RINDSFILET « STROGANOFF »</b>		45
Rindsfiletwürfeli   Teigwaren   Paprika   Sauerrahm   Essig gurken   Zwiebeln		
<b>KALBSSCHNITZEL</b>		46
Grüne Spargeln   Linguine   Morchel Sauce		
<b>KALBSKOTELETT «MARSCHALLS-ART»</b>		54
Ei-Mantel Paniert   Salbeibutter   Tomaten-Linguine		
<b>GEBRATENE ENTENBRUST</b> an klassischer Orangensauce		36
Grand Marniere   Portweinjus   Kartoffelgratin   Gemüse		

### «WOK SPEZIAL»

35

### \*Don Miguel\*

Pouletbruststreifen | Spinatnudeln | Champignons | Zwiebeln | Tomatensauce | Rahm

## VEGETARISCH

<b>GRÜNE TEIGWAREN</b> mit frischen Mischpilzen   Tomaten   Kräutern   Rahm	29
---	----

Beilagen: | Kartoffelgratin | Pommes frites | Teigwaren-Linguine

Bei Allergenen und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

### Fleischherkunft

Metzgerei Angst AG, Zürich

Rindfleisch: Australien Irland CH

Schwein: CH

Geflügel: Ungarn, CH, Frankreich

Jakobsmuscheln: Schottland, Frankreich, Irland

Lachs: Irland

Meeresfrüchte / Crevetten: Vietnam, Zanderfisch / Wolfsbarsch Spanien

Seeteufel: Irland, Island

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MWST



## ..... DER SÜSSE ABSCHLUSS

<b>CRÊPES SUZETTE MIT VANILLE GLACE</b> am Tisch flambiert	21
<b>EMMENTALER MERENGUES</b> Vanille und Erdbeerglace   Schlagrahm	13
<b>GROSSMUTTERS GEBRANNTRE CREME</b> garniert   frische Beeren   geröstete Nüsse   Schlagrahm	11
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> Rhabarber Kompott   Cremè fraiche	12
<b>ERDBEER-TRAUM</b> Limettencreme   Butterstreusel	11
<b>TIRAMISU MIT AMARETTO</b> Garniert mit frischen Beeren	12

\* CREATION\*  
BADENER GIN-SORBET  
1 KUGEL 6.50

**GLACE**  
Vanille  
Schokolade  
Erdbeere  
Pistazie  
Sauerrahm

**SORBET:**  
1 Kugel Zitrone + 5.- Vodka  
1 Kugel Zwetschgensorbet + 5.-Vieille Prune

Pro Kugel 4.50  
Mit Rahm + 1.50