



KALTE VORSPEISEN

RINDS TARTAR

Baguette | Butter

Auf Wunsch | Cognac | Whisky | Calvados | Pommes frites

26 / 38

+5

SALATE

BUNTER, GARTENFRISCHER BLATTSALAT

Sauce nach Wahl | French oder Italienisch

13

SUPPEN

TRADITIONELLE FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

mit Blätterteig-Haube überbacken

14

WÄRME VORSPEISEN

MARKKNOCHEN

Fleur de sel | Kräuter | Salatbouquet

17

SCHNECKEN IM TÖPFLI

Knoblauch-Petersilienbutter

6 Stück

12 Stück

17

32



HAUPTGANG FISCH

HEILBUTT FILET		46
Bratkartoffeln Avocado Safran-Buttersauce		
WOLFSBARSCHFILET		46
Senfsauce Bratkartoffeln Avocado		
MOULES ET FRITES		24
Pommes frites	250g	38
Kräuter-Weissweinsud	750g	

HAUPTGANG FLEISCH

ENTRECÔTE « BLACK ANGUS 200 G. « CAFÉ DE PARIS »		52
Pommes frites Gemüse		
ALPEN MILCHLAMMHUFT		42
Bratkartoffeln Gemüse Eierschwämmliisauce		
MISTKRATZERLI «SCHWEIZ»		39
knuspriges Mistkratzerli aus dem Ofen (ca. 25 -30 min. Zubereitungszeit) zweierlei Sauce Pommes frites		
BARBARIE ENTENBRUST À L'ORANGE		38
Frische Nudeln Gemüse		

VEGETARISCH

SOMMER-TAGLIATELLE		34
Frische Eierschwämmli Kräuterrahmsauce		

Beilagen: | Pommes frites | Bratkartoffeln | Nudeln
Zusätzliche Beilagen nach Wunsch – Portion 7.00

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter

Fleischherkunft:

Metzgerei Angst AG, Zürich
Rindfleisch: Australien Irland CH
Schwein: CH
Kalb CH
Geflügel: CH, Frankreich
Fisch: Dörig & Brändel
Island / Norwegen
Lachs: Irland, Schottland
Heilbutt: Nordatlantik Norwegen
Meeresfrüchte / Crevetten: Vietnam,
Wolfsbarsch Spanien
Saibling: CH



Sommergerichte

Vorspeise

FRISCHER TINTENFISCH „MEDITERRANE“	24
Pulpo hauchdünn geschnitten Artischockenherzen	
CHARENTAIS-MELONE CARPACCIO	25
Graved Lachs Honig-Senf-Sauce	
CREVETTES – COCKTAIL	22
Avocado	

+ 4.50

Suppen

HAUSGEMACHTE GURKENKALTSCHALE	12
Minze Hirzel-Joghurt	
Streifen von Graved Lachs	

+ 4.50

Hauptgang

ARROSTO DI MANZO TONNATO	39
Kalt aufgeschnittenes Rinds-Entrecôte Mittelstück Thunfischsauce	
oder	
Sauce Tatar	

GEBACKENE EGLI FILETS IM BIERTEIG	38
Salat Tartar Sauce	

Vegan

RATATOUILLE – BULGUR – PFANNE	29
--------------------------------------	----

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MWS

Bei Vorspeisen, die als Hauptgang serviert werden, berechnen wir Ihnen einen Zuschlag von 8.-



..... DER SÜSSE ABSCHLUSS

CRÊPES SUZETTE MIT VANILLE GLACE am Tisch (flambiert nur drinnen)	22
ZITRONEN-TARTE	10
SCHOGGI CHÜECHLI Flüssiger Kern Joghurt Glace	11
KARAMEL KÖPFLI Rahm Haube	12
MOUSSE AU CHOCOLAT Mascarpone Spiegel	14

EISKAFFEE NACH WIENER ART
Vanille Glace | Espresso | Rahm
12

GLACE:

Vanille
Schokolade
Erdbeere
Café
Joghurt

HAUSGEMACHTES SORBET:

Zwetschgen
Apfel
Zitrone
Aprikosen

Pro Kugel 4.50
Mit Rahm + 2.00
Schokoladensauce + 2.00