


# MENU

## DE LA BRASSERIE

---

**THON ROUGE**    
 Radieschen, Ponzu, Daikon

**OEUF PARFAIT**   
 Spargel, Morcheln, Bärlauch Hollandaise

**CÔTE DE VEAU**   
 Sellerie Mousseline, Pfeffer, Kaffee

**DÉCLINAISON DE FRAISE ET RHUBARBE**  
 Erdbeer, Rhabarber, Basilikum

4-GANG-MENU	135
3-GANG-MENU	115

### WEINEMPFEHLUNG

Pi Not Noir «Caspar»	dl	18
Siebe Dupf, Bâle-Campagne		

Rully «En Bas de Vauvry» 2022	7.5 dl	119
Domaine Jean-Baptiste Ponsot, Bourgogne		

Châteauneuf-du-Pape   2018	dl	20
Domaine E. Guigal, Rhône		

Merlot «Ligornetto» 2020	7.5 dl	145
Zanini SA – Luigi Zanini, Tessin		

Sehr gerne servieren wir Ihnen auch unser  
 Menu de la Brasserie in einer vegetarischen Alternative.  
 Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer.

## ENTRÉES

### ET SOUPES

<p><b>SALADE DE LA BRASSERIE</b>    </p> <p>Spinat, Artischocken, Grüner Spargel</p>	24
<p><b>SALADE DE PRINTEMPS</b>   </p> <p>Pochiertes Ei, Avocado, Trüffeldressing</p>	26
<p><b>TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD</b></p> <p>Ananas, Mango, Brioche</p>	42
<p><b>SAUMON BALIK</b> </p> <p>Grapefruit, Kumquat, Sauerrahm</p>	36
<p><b>THON ROUGE</b>  </p> <p>Radieschen, Ponzu, Daikon</p>	34
<p><b>PRUNIER CAVIAR PARIS</b></p> <p>50 g / 125 g Traditionelle Garnitur</p>	250 / 500
<p><b>LANGOUSTINE CROUSTILLANTE</b> </p> <p>Grüner Apfel, Stangensellerie, Tapioka</p>	46
<p><b>CREME D'ASPERGES</b> </p> <p>Spargeln, Schnittlauch, Croûtons</p>	26
<p><b>CAPPUCCINO DE HOMARD</b> </p> <p>Hummer, Champagnerschaum, Kaffee</p>	32

## PLAT PRINCIPAL

<b>LÉGUMES DE PRINTEMPS</b>    Sellerie, Spargel, Gemüse-Vinaigrette	32
<b>CHOUX-FLEURS</b>    Blumenkohl, Miso, Zitronengrass, Ingwer	38
<b>CARRÉ D'AGNEAU</b> Lammkarree, Kräuterkruste, Gratin Dauphinois	64
<b>SOLE AUX AMANDES</b> Seezunge, Kartoffel-Mousseline, Frühlingsgemüse	70
<b>CÔTE DE VEAU</b>  Sellerie-Mousseline, Pfeffer, Kaffee	68
<b>ASPERGES BLANCHES</b>   Weisser Spargel, Hollandaise oder Sauce Vierge Supplement Duo vom Schinken	36/54 18

## CLASSIQUES DE LA BRASSERIE

<b>TARTARE DE BŒUF</b> Rindstartar, Pommes Frites, Toast	35/58
<b>ÉMINCÉ DE VEAU ZURICHOIS</b> Zürcher Kalbsgeschnetzelttes, Rösti, Champignons	64
<b>ESCALOPE VIENNOISE</b> Wiener Schnitzel, Gurkensalat, Pommes Frites	58
<b>RIB EYE CAFÉ DE PARIS</b>  Rib Eye, Café de Paris, Pommes Allumettes	68
<b>RISOTTO ET GAMBERI ROSSO</b>  Carpaccio di Gamberi, Fenchel, Pastis	68

## DESSERTS ET FROMAGES

---

**CHARIOT DE DESSERTS** 28  
 Dessertauswahl  
 (nur am Abend verfügbar)

**TRILOGIE DE SORBETS** 24   
 Blutorange, Mango, Zitrone- Basilikum

**CRÈME BRÛLÉE** 24  
 Vanilleeis, Chips

**DÉCLINAISON DE FRAISE ET RHUBARBE** 24  
 Erdbeer, Rhabarber, Basilikum

**CRÊPES SUZETTE** p. P. 34  
 Flambiert mit Grand Marnier und Cognac, ab 2 Personen  
 (Bitte äussern Sie Ihren Wunsch zu Beginn der Bestellung.)

\*\*\*

**SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS** 28  
 Käseauswahl aus der Schweiz und Frankreich

**WEINEMPFEHLUNG**  
 Portwein 5 cl 14  
 Andressen White Port 20 years

Moscato di Pantelleria «Kabir» 1 dl 18  
 Donnafugata | Sicile

Vegetarisch Vegan Glutenfrei Lactosefrei

**Herkunft Fleisch**

Schweiz: Kalb, Rind, Lamm,  
 Geflügel  
 Frankreich: Foie Gras

**Herkunft Fisch**

Norwegen: Lachs (Zucht)  
 USA: Hummer (Wildfang) FAO21  
 Frankreich: Seezunge (Wildfang), Kaviar  
 Kanada: Jakobsmuscheln  
 Italien: Gamberini  
 Pazifik: Thunfisch  
 Südafrika: Langustinen