

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 2019 | 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>SALADE DE LA BRASSERIE    </p> <p>Spinat, Artischocken, Grüner Spargel</p> | 24 |
| <p>SALADE DE PRINTEMPS   </p> <p>Pochiertes Ei, Avocado, Trüffeldressing</p> | 26 |
| <p>ASPERGES BLANCHES  </p> <p>Weisser Spargel, Hollandaise oder Sauce Vierge</p> | 36 |
| <p>TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD</p> <p>Ananas, Mango, Brioche</p> | 42 |
| <p>SAUMON BALIK </p> <p>Grapefruit, Kumquat, Sauerrahm</p> | 36 |
| <p>THON ROUGE  </p> <p>Radieschen, Ponzu, Daikon</p> | 34 |
| <p>PRUNIER CAVIAR PARIS</p> <p>50 g / 125 g Traditionelle Garnitur</p> | 250 / 500 |
| <p>LANGOUSTINE CROUSTILLANTE </p> <p>Grüner Apfel, Stangensellerie, Tapioka</p> | 46 |
| <p>CREME D'ASPERGES </p> <p>Spargeln, Schnittlauch, Croûtons</p> | 26 |
| <p>CAPPUCCINO DE HOMARD </p> <p>Hummer, Champagnerschaum, Kaffee</p> | 32 |

PLAT PRINCIPAL

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

CLASSIQUES DE LA BRASSERIE

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| TARTARE DE BŒUF Rindstartar, Pommes Frites, Toast | 35/58 |
| ÉMINCÉ DE VEAU ZURICHOIS Zürcher Kalbsgeschnetzelttes, Rösti, Champignons | 64 |
| ESCALOPE VIENNOISE Wiener Schnitzel, Gurkensalat, Pommes Frites | 58 |
| RIB EYE CAFÉ DE PARIS  Rib Eye, Café de Paris, Pommes Allumettes | 68 |
| RISOTTO AU HOMARD  Hummer, 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, Hummer
 Pazifik: Thunfisch
 Südafrika: Langustinen