



MENU

DE LA BRASSERIE

CEVICHE DE DAURADE  

Dorade, Randen, Dill

FOIE GRAS POÊLÉ

Wurzelgemüse, Zitronengras, Bouillon

CHEVREUIL

Reh, Süsskartoffel-Mousseline, Maroni

MONT BLANC LTR

Maroni, Grand Manier Glacé, Zimt- Orangen - Crumble

4-GANG-MENU 135

3-GANG-MENU 115

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon «Balthasar» | 2022 dl 16

Château Souaillon – Laurent de Coulon, Trois lac

Chablis "Vaillons" 1er Cru | 2019 7.5 dl 125

Domaine Soupé, Bourgogne

KHB Pinot No. 1 "Premium" | 2019 dl 19

Kaltenherberge Richard Bayha et Thomas Straumann

Markgräfler winegrowers, Baden

Châteauneuf-du-Pape | 2018 7.5 dl 125

Domaine E. Guigal, Rhône

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>Winterliches Gemüse, Italian Dressing</p>	24
<p>SALADE DE DOUCETTE</p> <p>Nüssli Salat, Speck, Ei, French dressing</p>	26
<p>TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD</p> <p>Ananas, Mango, Brioche</p>	42
<p>BALIK LACHS</p> <p>Mandarine, Kumquat, Sauerrahm</p>	36
<p>CEVICHE DE DAURADE  </p> <p>Dorade, Randen, Dill</p>	34
<p>PRUNIER CAVIAR PARIS</p> <p>50 g / 125 g Traditionelle Garnitur</p>	250 / 500
<p>HUÎTRES MARENNES OLÉRON</p> <p>Pumpernickel, Schalottenessig, Zitrone</p>	p. Stück 7
<p>CRÈME DE CHOUX FLEUR </p> <p>Blumenkohl, Kokosmilch, Romanesco</p>	26
<p>CAPPUCCINO DE HOMARD </p> <p>Hummer, Champagnerschaum, Kaffee</p>	32
<p>CRÈME DE POTIRON </p> <p>Kürbiscrème, Birne, Lächerli</p>	26



PLAT PRINCIPAL

LÉGUMES D'HIVER   	32
Pastinaken, Wurzelgemüse, Nüsse	
POIREAUX CONFITS  	42
Konfierter Lauch, Trüffel, Strohkartoffeln	
SAINT-JACQUES	68
Jakobsmuscheln, Artischocken, Winter-Trüffel, Reispraline	
SOLE AUX AMANDES	70
Seezunge, Kartoffel-Mousseline, Wintergemüse	
FILET DE BOEUF	68
Rindsfilet, konfierte Schalotten, Kartoffel-Würfel, Portwein-Jus	
CHEVREUIL	66
Reh, Süsskartoffel-Mousseline, Maroni, Spätzle	





CLASSIQUES DE LA BRASSERIE

TARTARE DE BŒUF	35/58
Rindstartar, Pommes Frites, Toast	
ÉMINCÉ DE VEAU ZURICHOIS	64
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes, Rösti, Champignons	
ESCALOPE VIENNOISE	58
Wiener Schnitzel, Gurkensalat, Pommes Frites	
RIB EYE CAFÉ DE PARIS 	68
Rib Eye, Café de Paris, Pommes Allumettes	
RISOTTO AUX HOMARD 	68
Risotto, Hummer, Datteltomaten	

DESSERTS ET FROMAGES

CHARIOT DE DESSERTS		28
Dessertauswahl (nur am Abend verfügbar)		
TRILOGIE DE SORBETS		24
Blutorange, Granatapfel, Zitrone		
CRÈME BRÛLÉE		24
Vanille, Lebkuchenglacé, Chips		
MONT BLANC LTR		24
Maroni, Grand Manier Glacé, Zimt- Orangen-Crumble		
CRÊPES SUZETTE	p. P.	34
Flambiert mit Grand Marnier, 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:

Frankreich:

Kalb, Rind, Reh

Foie Gras

Herkunft Fisch

Schweiz:

Japan:

Norwegen:

USA:

Frankreich:

Canada:

Zander (Zucht)

Thunfisch

Lachs (Zucht)

Hummer (Wildfang), FAO21

Wolfsbarsch (Wildfang), FAO37,

Caviar

Jakobsmuscheln