

Lunch Menu

ENTRÉE

SALAT VON BUNTEN TOMATEN &
WASSERMELONE (1,7,12)
Burrata aus Apulien, Majoran, geröstete Focaccia

oder

KAROTTEN-INGWERSUPPE (7,8,9,12)
Koriander-Cashewnuss-Pesto

PLAT

KROSS GEBRATENES FILET VOM ZANDER
(1,3,4,7,9,12)
Kräuter-Velouté, glasiertes kleinesGemüse,
Topfengnocchi

oder

SANFT GEGARTE BRUST VON DER
MAISPOULARDE (7,9,12)
Steinpilze, Salbei-Polenta

SEHR GERNE SERVIEREN WIR IHNEN UNSER LUNCHMENU AUCH ALS VEGETARISCHE
VARIANTE
2-GANG-MENU CHF 64
HAUPTGANG CHF 42
VORSPEISE CHF 22

ENTRÉES

BRASSERIE SALAT (1,7,8,9,10,12) 24
Mesclun Salat, Feigen, Brotchips,
French Dressing oder Balsamicovinaigrette
VEGETARISCH

KALTES VELOUTE MIT GURKE UND JOGHURT (1,7,12) 26
Tomaten-Focaccia, Minze, Dill
VEGETARSICH

HUMMERBISQUE (1,2,4,7) 32
Hummertatar, Champagnerschaum, Kaffee

ENTENLEBERTERRINE (1,7) 44
Kirschen, Brioche von «Bread Love»

KLEINES GLASIERTES GEMÜSE (7,9) 38
Estragon-Beurre Blanc, eingelegte Rote Bete
VEGETARISCH

UNSERE SPEISEN KÖNNEN KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ALLERGENE
ENTHALTEN. SOLLTEN SIE DIESBEZÜGLICH FRAGEN HABEN, STEHT IHNEN UNSER
SERVICETEAM GERNE ZUR VERFÜGUNG.

ALLE PREISE IN CHF, INKLUSIVE MWST
HERKUNFT FLEISCH
CH Kolb, Rind
FR Foie Gras

Classiques de la Brasserie

RINDSTATAR (1,3,10,13) 35/58
Pommes Frites, Toast

KNUSPRIGE AUBERGINE (1,3,10,12) 42
Geräucherter Tomatencoulis, Zitronenmayonnaise,
schwarzer Knoblauch
VEGETARISCH

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES (3,7,9) 64
Rösti, Champignons

WIENER SCHNITZEL (1,3,7) 58
Gurkensalat, Pommes Frites

RIB EYE CAFÉ DE PARIS (7,9,10) 68
Pommes Allumettes
GLUTENFREI

SOLE MEUNIÈRE (4,7,8) 79
Seezunge, Kartoffelmousseline, Mandeln

HEILBUTTFILET 71
Schnittlauchsud, kleine Pfifferlinge, Schalottenkompott,
Kalbskopf

Menu de Saison

GEGRILLTER HUMMERSCHWANZ (2,3,10,11)
Eingelegte Wassermelone, Zitrusfruchtaromen, Grand Cru Olivenöl

KNUSPRIG GEBRATENER WOLFSBARSCH (4,7,9,12)
Bouchot-Muschel, Safransud, Fenchelcreme

ENTRECÔTE VOM SCHWEIZER KALB (3,7,9,12)
Steinpilze, Artischocke, San-Marzano-Tomate

VACHERIN (1,3,7)
Holunderblütencreme, Himbeer-Meringue, Erdbeere
3-GANG-MENU 130
4-GANG-MENU 150

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE (1,3,7) 24
Kirschglace, Kirschen-Jubilée, Tahiti-Vanille

SORBET-TRIOLOGIE 19
Himbeere, Aprikose, Zitronen-Basilikum
VEGAN, GLUTENFREI, LAKTOSEFREI

CRÊPES SUZETTE (1,3,7,13) P.P. 34
Flambiert mit Grand Marnier und Cognac, ab 2 Personen
Bitte äussern Sie Ihren Wunsch zu Beginn der Bestellung.

HERKUNFT FISCH				HERKUNFT BROT		CH
GR	Wolfsbarsch					
USA	Hummer	ES	Steinbutt			
IS	Seezunge					
IT	Kaviar					