

Lunch Menu

ENTRÉE

CONFIERTES ZANDERFILET (1,3,4,7,9,10,12)
Buttermilchsud, junger Lauch, Gartenkräuter

oder

WALDPILZ-VELOUTÉ (1,7,9,12)
Geräucherter Entenschinken, Sauerteigcroûtons

PLAT

FILET VOM KABELJAU (1,4,7,9,12)
Riesling-Velouté, Kürbiskraut, La Ratte Kartoffeln

oder

CORDON BLEU VON DER MAISPOULARDE (1,3,7,9,12)
Raclette, Erbsen-Möhrengemüse, Pommes

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

KALTE VELOUTÉ VON 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)
Pfifferlinge, 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		