

Lunch Menu

ENTRÉE

VITELLO TONNATO DE VEAU SUISSE

Thunfischcreme, gebackene Kapern,
Limonenfilets, Rucola(1,3,4,7,10,12)

oder

VELOUTÉ DE CAROTTES AU GINGIMBRE

Croûtons(1,7,9,10,12)

PLAT

FILET DE CABILLAUD EN CROÛTE A LA BIÈRE

Sauce Tatar, Erbsenpüree, Pommes Frites (1,3,7,9,12)

oder

POINTES DE FILET DE BOEUF SAUTÉES

Grüne Pfefferrahmsauce, sautierte Waldpilze,
Spinat, Tagliatelle (1,3,7,9,12)

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

ENTRÉES

SALADE DE LA BRASSERIE ((8,9,10,12) 24

Verschiedene Blattsalate, Radieschen, Kirschtomaten, Salatgurke,
geröstete Cashewnüsse,
French Dressing oder Balsamico-Vinaigrette
VEGETARISCH, LAKTOSEFREI, -GLUTENFREI

VELOUTÉ DE MARRONS (7,9,12) 26

Geräucherte Entenbrust, karamellisierter Apfel

BISQUE DE HOMARD 32/58

Hummercremesuppe, Hummertatar, Champagnerschaum, Kaffee

TERRINE DE FOIE DE CANARD (1,7) 44

Zwetschge, Yuzu, Brioche von «Bread Love»

PETITS LÉGUMES GLACÉS (7,9) 38

Estragon-Beurre Blanc, eingelegte Rote Bete
VEGETARISCH

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

ALLE PREISE IN CHF, INKLUSIVE MWST
HERKUNFT FLEISCH

CH Kalb, Rind
FR Foie Gras, Geflügel
DE Reh

HERKUNFT FISCH

USA Hummer
FR Seezunge (Wildfang), Jakobsmuscheln
NO Heilbutt
NL Zander

Classiques de la Brasserie

TARTARE DE BŒUF (1,3,10,13) 35/58
Pommes Frites, Toast

FOND D'ARTICHAUT EN VINAIGRETTE (6,9,10,12) 42
Verjus, Gartenkräuter, Sauerteigcroûtons, Herbsttrüffel
VEGAN

ÉMINCÉ DE VEAU ZURICHOIS (3,7,9) 64
Rösti, Champignons

ESCALOPE VIENNOISE DE VEAU (1,3,7) 58
Gurkensalat, Pommes Frites

RIB EYE CAFÉ DE PARIS (3,7,9,10,12) 68
Café de Paris-Butter, wilder Brokkoli, Pommes Alouettes

SOLE MEUNIÈRE 79
Mandelbutter, glasierte Gemüse, Spinat, Kartoffelpüree

FILET DE FLÉTAN 71
Schnittlauchsud, Steinpilze, Schalottenkompott,
Kalbskopf, Kartoffelpüree

Menu de Saison

NOIX DE SAINT JACQUES BRETONNES FLAMBÉES(3,7,9,10,11,12,14)
Schnittlauchsud, Stampfkartoffel, Kaviar

FILET DE SANDRE(1,4,7,9,10,12)
Trüffel-Velouté, Kürbisrisotto

SELLE DE CHEVREUIL (1,3,7,9,12)
Burgundersauce, Entenleber, schwarzer Pfeffer, Kraut & Rüben,
handgeschabte Spätzle

POMME (1,3,7)
Karamellisierter Apfel, Schlagsahne 3-GANG-MENU 130
4-GANG-MENU 150

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE (1,3,7) 24
Schokoladensorbet, bretonisches Butter Sablée, Tahiti Vanille

TRILOGIE DE SORBETS 19
Himbeere, Birne, Zitrone
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.

CN Caviar HERKUNFT BROT CH