Lunch Menu

ENTRÉE

SALADE DE DOUCETTE PÉRIGOURDINE
Geräucherte Entenbrust, Foie Gras,
Baumnuss-Dressing (8,10,12)

oder

VELOUTÉ DE PANAIS
Karamellisierte Birne, knusprige Croûtons (1,7)

PLAT

OMBLE CHEVALIER CONFIT
Rahmsauerkraut, Pommes Parisiennes, Schnittlauchsud
(4,7)

oder

MEDAILLONS DE FILET DE CHEVREUIL
Apfel-Rotkohl, Bandnudeln, glasierte Marroni
(1,7,8,9,12)

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
VEGETARSICH, 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 SERVICETEAM 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
CN	Caviar

HERKUNFT BROT CH

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 Alumettes

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.