Lunch Menu

ENTRÉE

CARPACCIO DE BETTERAVE ROUGE, STRACCIATELLA ET JAMBON
Schwarzer Knoblauch, Brunnenkresse, Melone (7,9,10,12)

oder

VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE ET DE POIREAUX
Knuspriger Speck, Croûtons (1,7,9,12)

PLAT

FILET DE LOTTE AU BEURRE D'ANCHOIS
Rahmspinat, geröstete kleine Kartoffeln (4,7,9,12)

oder

SUPREME DE POULARDE DE MAÏS POELE AU BEURRE DE SAUGE
Chorizo-Polenta, gerösteter Brokkoli (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
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		HERKUNFT FISCH				HERKUNFT BROT	
CH	Kalb, Rind	USA	Hummer	CN	Caviar	CH	
FR	Foie Gras, Geflügel	FR	Seezunge (Wildfang), Jakobsmuscheln				
DE	Reh	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 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.