

## Entrées

### HUÎTRES / AUSTERN / OYSTERS

Austern ‚Fines de Claires‘ / Austernbrot 3 Stück 15.- 6 Stück 28.-

### FOIE GRAS DE CANARD / ENTENLEBER / DUCK LIVER

Entenleberterrine / Apfel-Mango Chutney / Brioche Grillé 39.-

### FOIE GRAS D'OIE / GÄNSELEBER / GOOSE LIVER

Gebratene Gänseleber / Früchte / Sherry-Jus 39.-

### SALADE DE HOMARD / LOBSTER SALAD

Halber Hummer / Salate / Avocado-Tomaten Millefeuille 49.-

### LA PETITE BOUILLABAISSE

Meerfische / Krustentiere / Safran / Gemüse  
Rouille / Croûtons 39.-

### COCKTAIL DE CREVETTES 'BLACK TIGER'

Frisch gekochte ‚Black Tiger‘ Riesencrevetten / Salate  
Seafood Sauce / Cocktail Sauce 38.-

### RISOTTO CON FUNGHI

Risotto / gemischte Pilze 28.-

### TATARE DE BŒUF / RINDSTATAR / BEEF TATAR

Rindsfilet / Salatbouquet / Toast & Butter / mild bis scharf  
Vorspeise 32.- / ganze Portion mit Pommes Allumettes 45.-

## Poissons & Crustacés

### HOMARD / HUMMER / LOBSTER

Lebend frischer Hummer gebraten oder aus der Court-Bouillon /  
Gemüsejuliennes / Pommes Ciboulette / flüssige Butter /  
Sauce Aioli / Sauce Mousseline 88.- / für 2 Personen 46.- pro Person

### SOLE / SEEZUNGE / DOVER SOLE

Seezunge gebraten / Kräuterjus / ganz oder filetiert  
Dampfkartoffeln 85.- / für 2 Personen 45.- pro Person

### LANGOUSTINES / SCAMPI / BAY PRAWNS

Echte Scampi / Langustinen 9-12 er / vom Grill oder gebraten /  
Schnittlauchkartoffeln / Sauce Aioli / Sauce Mousseline  
5 Stück 90.- / jedes weitere Stück + 12.-

### LOUP DE MER / WOLFSBARSCH / SEA BASS

Ganzer Wildfang Wolfsbarsch im Ofen auf Gemüse gebraten  
für zwei Personen, pro Person 70.-

### FILETS DE PERCHE / EGLIFILETS / PERCH FILETS

Eglifilets knusperig gebacken oder ‚Meunière‘ in der Butter  
gebraten / Salzkartoffeln / Sauce Remoulade 48.-

## Viandes & Volailles

### FILET DE BŒUF / RINDSFILET / BEEF TENDERLOIN

Herzstück vom Rindsfilet / Pfeffersauce / Pommes Allumettes 58.-  
mit gebratener Gänseleber / Portweinjus 78.-

### ENTRECÔTE / STRIPLOIN PRIME BEEF

US Prime Beef Entrecôte / Sauce Choron / Pommes Allumettes 64.-  
Entrecôte Double für 2 Personen / pro Person 64.-

### CARRÉ D'AGNEAU / LAMMCARRÉ / LAMM RACK

Lammcarré in der Kräuterkruste / Thymianjus / gebratene  
Gemüse und Kartoffeln 75.-

### POULET FERMIER / FREILANDHUHN / FARM CHICKEN

Ganzes Poulet mit Kräutern gebraten /  
Wintergemüsen / Bratkartoffeln  
präsentiert in zwei Services / ab 2 Personen, pro Person 70.-

### NOIX DE VEAU / KALBSBÄGGGLI / VEAL TOP SIDE

Geschnetzeltes Kalbsbägggli nach Zürcherart  
mit goldgelber Knusperrösti 48.-

## Menu Dégustation

Gerne komponieren wir für Sie ein 5-gängiges  
Gourmet-Degustations Menü / mit Amuse Bouche und Friandises  
ab zwei Personen / pro Person 180.-

Mit den passenden Weinen pro Gang 270.-  
Pro Gang werden 10 cl Wein ausgeschenkt,  
beim Portwein zum Käsegang 5 cl

Unsere Gerichte werden stets mit den passenden Beilagen serviert.  
Jede weitere Beilage nach Wunsch ist 10.-.

Alle Preisen beinhalten 15 % Service und 7,7 % Mehrwertsteuer.  
Alle Preise sind in Schweizer Franken.

### HERKUNFTSINFORMATION ZU UNSEREN PRODUKTEN

Kalbfleisch, Geflügel, Lamm, Rohmilchkäse, Meerfische &  
Meeresfrüchte CH / F / I / E / NL / NZ / SA  
Lebende Hummer, Muscheln F / USA / CAN  
Rindfleisch USA / CH / Südamerika  
Dieses Fleisch kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen  
AML erzeugt worden sein.

Gemüse, Früchte und Kolonialwaren beziehen wir nach Möglichkeit  
bei Schweizer Produzenten.