

All – time – favorites

<i>Le moussoux de Prosecco, tartare de saumon fumé</i>	17
<i>Proseccoschaumsüppchen, Rauchlachs-Tartar</i>	1
<i>La terre et ciel de foie de canard et sa terrine, petite salade</i>	27
<i>Himmel und Erde von gebratener Entenleber und seine Terrine, Blattsalat</i>	2
<i>Salade verte ou mêlée de la saison</i>	12/14
<i>Grüner oder gemischter Saison-Salat</i>	
<i>L'émincé de veau zurichoïse, Rösit au beurre, légumes</i>	43
<i>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Butterrösti, Gemüse</i>	1

1: Laktose 2: Gluten

Fleischdeklaration: CH: Kalb, Rind, Schwein, Poulet, Lachs NZL: Lamm IRL: Rind URY: Rind

Les grillades

Le filet de boeuf 51
Rindsfilet Foyle

L'entrecôte de boeuf 48
Zwischenrippenstück

Le steak de veau 51
Kalbssteak

Le filet de selle d'agneau 46
Lammfilet

*Les grillades sont servies avec bouquetière de légumes et garniture selon votre choix
Riz créole, Pommes Frites, Pommes croquettes, Rösti, Nouilles*

Les desserts

<i>Les deux mousses au chocolat « noir et blanc »</i>	17
<i>Heller und dunkler Schokoladenschaum</i> 1	
<i>La crème brûlée, petit four, glace romarin, crème aigre</i>	19
<i>Crème brûlée, Petit four, Rosmarin-Sauerrahmglacé</i> 1,2	
<i>Le soufflé au chocolat noir, glace vanille, compote orange, noix</i>	19
<i>Schokoladensoufflé, Vanilleglacé, Orangenkompott, Nüsse</i> 1,2	
<i>Le Keylime -Pie, tartelette aux baïse, sorbet au chocolat blanc</i>	19
<i>Keylime -Pie, Beerentörtche , weisses Schokosorbet</i> 1,2	
<i>La dégustation de petites gourmandises</i>	17
<i>Süsse Überraschungen</i> 1,2	
<i>Café Gourmande</i>	
<i>Kaffee mit kleinen Köstlichkeiten</i> 1,2	15

Les desserts

<i>Le sorbet arrosé</i>	11
<i>Mango-Limonensorbet, Prosecco</i>	
<i>Café glacé et sa liqueur</i>	11
<i>Moccaglacé, Espresso, Baileys</i>	1,2
<i>Coupe Danemark</i>	12 / 9
<i>Vanilleeis, warme Schokosauce</i>	1,2
<i>Coupe framboises chaudes</i>	12 / 9
<i>Heisse Himbeeren, Vanilleeis</i>	1,2
<i>Le choix de fromages</i>	17
<i>Käseauswahl</i>	