



Les Entrées

Salade verte

Grüner Blattsalat
12.00

Salade mêlée

Gemischter Salat
14.00

Salade de mâche, lard, oeuf

Nüsslisalat, Speck, Ei
16.00

Tartare de boeuf maison

Rindstartar Maison
25.00

Soupe à la noix de coco, chili

Kokos-Chilisuppe
12.00

Soupe à l'orange, carottes, curry

Orangen-Karotten-Curryrahmsuppe
12.00



Les plats principaux

Emincé de veau à la zurichoise, Rösti, bouquet de légumes

Kalbsgeschnetztes Zürcher Art, Rösti, Gemüsebouquet
41.00

Carré d'agneau aux herbes

Lammcarré, Kräuterkruste, Gemüsebouquet
52.00

Boeuf Stroganoff

Rindsstroganoff
49.00

Filet de sandre, ragoût de tomates au basilic, riz basmati

Zanderfilet, Tomaten-Basilikumragoût, Basmatireis
44.00

Piccata de légumes

Gemüsepiccata, Tomatencoulis, Safrannudeln
38.00

Ragoût de légumes, champignons, curry vert, riz basmati

Gemüse-Champignons-Râgout an grünem Curry mit Basmatireis
40.00

Les Grillades 180 grammes

Steak de veau / Kalbssteak 46.00

Filet de bœuf / Rindsfilet 54.00

Entrecôte de bœuf / Rindsentrecôte 48.00

Entrecôte d'agneau / Lammentrecôte 45.00

Garniture de choix: Frites, riz, croquettes, Rösti, nouilles

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an
unser Personal. Preise in CHF und inklusive MwSt. von 8.1%.

Fleischherkunft: Rind Schweiz / Lamm Neuseeland / Kalb Schweiz / Schwein Schweiz / Poulet Schweiz



Les Desserts

Mousse au chocolat blanc et noir

Mousse au Chocolat schwarz und weiss
16.00

Ballon framboise

Himbeerballon
14.00

Tartelette de pommes, glace vanille

Apfeltarte, Vanilleglacé
16.00

Coupe Danmark

Coupe Danmark
10.00 / 8.00 halbe Portion

Coupe framboise chaude

Coupe Himbeer
10.00 / 8.00 halbe Portion

Sorbet et glace à la crème

Sorbet und Rahmglacé
4.00 pro Kugel +2.00 mit Rahm