



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

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Rösti, Gemüsebouquet
46.00

Carré d'agneau aux herbes

Lammcarré, Kräuterkruste, Gemüsebouquet
55.00

Boeuf Stroganoff

Rindsstroganoff
52.00

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

Zanderfilet, Tomaten-Basilikumragoût, Basmatireis
48.00

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 49.00

Filet de bœuf / Rindsfilet 54.00

Entrecôte de bœuf / Rindsentrecôte 48.00

Entrecôte d'agneau / Lammentrecôte 48.00

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

12.00 / 9.00 halbe Portion

Coupe framboise chaude

Coupe Himbeer

12.00 / 9.00 halbe Portion

Sorbet et glace à la crème

Sorbet und Rahmglacé

4.00 pro Kugel +2.00 mit Rahm