

## LES HORS-D'ŒUVRE FROIDS

Terrine de foie gras de canard au Sauternes Entenleber - Terrine, Zwetschgen Chutney Dazu ein Glas Sauternes 5cl Château Lange Réglat 2019	13.50	21 29
Escargots de Bourgogne au beurre persillé Burgunderschnecken mit Knoblauchbutter oder als Vegi - Variante mit überbackenen Waldpilzen und knusprigem Hausbaguette	6   12 pièces	20   36 16   30
Les huîtres Marennes Oléron Creuse No 2, Fine de Claire Austern... wie ein salziger Kuss vom Meer Die Austern werden mit Absinth und Sauce Mignonette serviert	par pièce	7
Tartare de bœuf aux épices parfumé au cognac Raffiniert gewürztes Rindfleisch - Tatar mit Cognac, Eigelbcrème und gebeiztem Eigelb verfeinert Mit geröstetem Baguette serviert		28   38
Tartare de thon (PH) Thunfisch Tatar mit Thymian Zitronenöl Sommerlich garniert		17
Cocktail de Crevettes Der Klassiker mit Avocado und Sommerkräutern		18   23

## LES POTAGES

Velouté au champagne Champagnerschaumsuppe verfeinert mit Black Label Brut   Lanson Champagne		14
Crème Dubarry Cremige Blumenkohlsuppe mit erfrischendem Birnensorbet		13



## LES HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

Os à moelle au sel de Guérande Markknochen aus dem Ofen mit Kräuter - Meersalz und sonnengetrockneten Tomaten	16
Poulpe rôti Gebratener Pulpo serviert mit marinierter Melone und Limesmayonnaise	16
Tartelette de chèvre aux artichocs Lauwarmes Tartelette mit Ziegenkäse und Artischocken auf Sommersalat, mit Radisli und gerösteten Haselnüssen garniert	17

## LES SALADES

Salade Orsini Baby Lattich an Kräuter Vinaigrette mit pochiertem Pfirsich und Speck mit Poueltstreifen	14 26
---	----------

Sauces maison  
Sommervinaigrette | Mango-Limes

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden. Wir verwenden, wo nicht anders vermerkt, Schweizer Fleisch und Fisch. Unsere Milchprodukte und Eier sowie Brot und Feinbackwaren stammen aus der Schweiz.

## LES POISSONS, CRUSTACES ET COQUILLAGES

Sole de l'océan atlantique Wild-Seezunge aus dem Atlantik in Butter gebraten an Beurre blanc mit Pommes Alumettes		47
Moules à la marinière	250gr.	18
mit Zwiebeln, Knoblauch und Weisswein dazu Pommes frites	500gr.	33
Filet de Dorade rôti sur peau Gebratenes Doradenfilet auf mediterranem Gemüse an leichter Zitronensauce dazu Kr äuterwildreis		46

## LES VIANDES

Entrecôte Café de Paris Rindsentrecôte vom Schweizer Rind mit Café de Paris überbacken dazu Pommes frites	200gr 300gr	54 68
Saucisse de Porc élégante Würzige Schweinsbratwurst mit Röstzwiebeln und Kräutern aus der Provence an unserem Kalbsjus serviert auf Sommergemüse und Pommes frites		26
Filet de bœuf «Orsini» Irisches Rindsfilet mit Gänseleber und Sommer Trüffel dazu Pommes Alumettes und Gemüse		68
Rôti de veau du chef sauce morilles Hausgemachter Kalbshackbraten an Morchelrahmsauce mit Sommergemüse und Butternudeln		44
«Coq au vin» Eintopf vom zarten Poulet Oberschenkel (ausgelöst) mit Champignons, Speckwürfeln und Kartoffelgratin im Töpfli serviert um gemeinsam zu Geniessen		35   64

**Natürlich haben wir ein Vegetarisches Tagesangebot**  
über welches Sie gerne unser Servicepersonal informiert

## LES DESSERTS

Campari Sorbet mit Gin The Gardener   Brad Pitt		16
Tarte-Tatin Traditionelle Apfeltarte aus karamellisierten Apfelstücken serviert mit hausgemachtem Joghurtglace		16
Mousse au chocolat maison Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Crumble und Rahmhaube		15
Crème brûlée au caramel croquant Crème brûlée mit karamellisierter Zuckerkruste		13
Rêve de Cacao Unser Schoggiträumli mit 1 Kugel Vanilleglace und Kakaogeist		11
Tarte au Citron Erfrischende Zitrontarte mit Beeren und Rahm		16
Dame blanche Vanilleglace mit flüssiger Felchlin Schokolade Arriba 72% und Schlagrahm		10   15
Plateau de fromages Käsespezialitäten aus Frankreich und Region Professionell affiniert von pain et fromage von Winterthur		18
Glaces maison Caramel, Joghurt, Vanille, Erdbeer	Boule	5
und Sorbets Grüner Apfel, Campari, Himbeere, Birne Zwetschge, Mango- Basilikum, Zitrone	Boule	5
Dazu der passende Schuss von Orator		6