



## 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

21  
13.50

### Escargots de Bourgogne au beurre persillé

Burgunderschnecken mit Knoblauchbutter  
oder als Vegi - Variante mit überbackenen  
Waldpilzen und knusprigem Hausbaguette

6|12 pièces 20|36  
6| 12 pièces 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  
und gebackenem Eigelb dazu geröstetes Baguette

28|38

### Tartare de thon (PH)

Thunfisch Tatar mit Thymian Zitronenöl  
herbstlich garniert

17

## LES POTAGES

### Velouté au champagne

Champagnerschaumsuppe  
verfeinert mit Black Label Brut | Lanson Champagne

14

### Soupe à la crème de potiron

Cremige Kürbissuppe mit Rahmhaube  
Schnittlauchöl | Knoblauchrouûtons

13



## LES HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

<b>Os à moelle au sel de Guérande</b> Markknochen aus dem Ofen mit Kräuter - Meersalz und geröstetem Baquette	16
<b>Poulpe rôti</b> Gebratener Pulpo serviert mit Kürbispurée und schwarzer Knoblauch - Mayonnaise	16

## LES SALADES

<b>Salade Orsini</b> Baby Lattich an Kräuter Vinaigrette mit Ofenkürbis und Granatapfelkerne	12
<b>Mâche au bacon et aux œufs</b> Nüsslisalat mit Speck, Ei und gebratenen Pilzen	14

**Sauces maison**  
Hausvinaigrette | Senf-Kräuter

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

mit Zwiebeln, Knoblauch und Weisswein dazu Pommes frites 250gr. 18

### Filet de Saint-Pierre rôti sur peau

Gebratenes Filet vom St. Petersfisch  
auf herbstlichem Hokkaido-Kürbis und Federkohl  
an leichter Zitronensauce dazu Pilav - Wildreis 46

## LES VIANDES

### Entrecôte Café de Paris

Rindsentrecôte vom Schweizer Rind 200gr 54  
mit Café de Paris überbacken, dazu Pommes frites 300gr 68

### Saucisse de Porc élégante

Würzige Schweinsbratwurst mit Röstzwiebeln  
und Kräutern aus der Provence an unserem Kalbsjus  
serviert auf Ofengemüse und Pommes frites auf Wunsch geträufelt 26

### Filet de bœuf «Orsini»

Irisches Rindsfilet mit Gänseleber  
und Herbst-Trüffel dazu Pommes Alumettes und Gemüse 68

### Rôti de veau du chef sauce morilles

Hausgemachter Kalbshackbraten an Morchelrahmsauce  
mit Ofengemüse und Butternudeln 44

### «Coq au vin»

Eintopf vom zarten Poulet Oberschenkel (ausgelöst)  
mit Champignons, Speckwürfeln und Kartoffelgratin  
im Töpfli serviert um gemeinsam zu Geniessen 37|70

### 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 Zitronentarte mit Feigen und Rahm

16

### Dame blanche

Vanilleglace mit flüssiger Felchlin Schokolade Arriba 72%

und Schlagrahm

10|15

### Plateau de fromages

18

Käsespezialitäten aus Frankreich und Region

Professionell affiniert von pain et fromage aus Winterthur

### Glaces maison

Haselnuss, 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