



VIVE LA FRANCE

HORS D'ŒUVRE

	Vorspeise	Hauptgang
Bisque d' Homard Hummerschaum mit Cognac und Mais parfümiert Estragon Maischutney Gemüse Dim-Sum	20.-	
Soupe à l'ognion  Französische Zwiebelsuppe klassisch zubereitet mit Salbei verfeinert Kräuter-Brotwürfel Gruyère-Käse	16.-	
Moelle de Beuf- & Tartare Rindsmark-Knochen im Ofen gegart gebeiztes Lammtatar schwarzer Knoblauch Röstschalotten	25.-	
Terrine de Foie Gras Gänseleber-Terrine Sauternes-Gelee würziges Feigenkompott Kakao Friséesalat Toast	23.-	
Graved Lachs hausgebeizter Wildlachs Waldorfsalat Gewürz-Mandarine grüner Apfel Walnuss-Pesto	20.-	
Oeuf Frit frittiertes Bio-Ei mit flüssigem Kern gebacken sämiger Lauch Trüffel-Sabayone geraffelte Entenleber	17.-	

PLAT PRINCIPALE

	Vorspeise	Hauptgang
Moules et Frites Miesmuscheln im Topf serviert Weisswein-Knoblauchsud Wurzelgemüse Pommes-Frites Zitronenschnitz	22.-	36.-
Bouillabaisse "Deluxe" Edelfischsuppe Egli, Lachs & Crevetten Safran Zucchiniwürfel Rispen tomate Baguette Sauce-Rouille	19.-	38.-
Entrecôte "Café de Paris" (200 GR) argentinisches Angus-Beef gebraten "Café de Paris"- Sauce überbacken Blattspinat Pommes-Frites		51.-
Boeuf Bourguignon Burgunder Rindsschulterspitz geschmort Burgunder-Sauce Speck- & Silberzwiebel Mandel-Broccoli Tagliatelle		40.-
Coq au Vin Huhn-Ragout im Topf serviert an Salbei-Burgundersauce Champignons Speck Honig-Karotten Kartoffel-Gnocchi		36.-
Crêpinettes de Lapin Kaninchen im Netz geschmort Trüffeljus Blattspinat Quitten-Senfcreme Champignons Kartoffel-Mousseline		44.-
Artichaut à la barigoule  Ganze Artischocke gekocht gefüllt mit Taboulé-Salat Sauce-Barigoule Fenchelsalat geraffelter Meerrettich		28.-

WÜNSCHEN SIE EINE WEITERE BEILAGE ZUM HAUPTGANG?

Pommes-Frites | Rösti | Kräuter-Salzkartoffeln | Kartoffel-Mousseline | Gnocchi
 Tagliatelle | Trockenreis oder Saisongemüse

zweite Beilage: + 5.-

SPANNENDE GENÜSSE

KALTE KÖSTLICHKEITEN

Vorspeise Hauptgang

ZIEGENKÄSE-NOUGAT

verfeinert mit Pistazien & Mandeln | Preiselbeeren | Friséesalat | Zitrus-Trüffeldressing

19.-

BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT

geröstete Kerne | knusprige Brotwürfel

14.-

22.-

SALAT-FRANÇOIS

knackige Saisonsalate | lauwarmer Pouletbruststreifen | gebratene Specktranchen | Tomaten | Ei

26.-

WÄHLEN SIE ZU DEN SALATEN EIN HAUSGEMACHTES DRESSING: rassiges Toskana-Dressing | sämiges Kräuterdressing
Kürbiskern-Dressing | Trüffel-Zitrusdressing | Aceto di Modena und Olio d'oliva extra vergine

HUUS-KLASSIKER

Vorspeise Hauptgang

ZÜRI-GSCHNÄTZLETS

sautierte Kalbshuftstreifen | sämige Champignon-Rahmsauce | goldbraune Butter-Rösti

28.-

39.-

KALBSLEBER

geschnetzelte Kalbsleber | kurz in Butter gebraten | Schalotten | Salbei & Gartenkräuter | knusprige Rösti

26.-

37.-

EGLIFILETS (aus dem Zürisee)

im Champagner-Teig | goldbraun frittiert | Tartar-Sauce | Kräuter-Salzkartoffeln | Zitronenhälfte

26.-

42.-

RAVIOLI ROYAL

hausgemachte Spezialität | Trüffel-Ravioli | sämige Champagner-Rahmsauce | Rucola

20.-

36.-

MIT LIEBE GEHACKT

Hauptgang

TATAR SYMPHONIE (Die Hausspezialität! 6 verschiedene Tatar-Spezialitäten auf einem Teller serviert)

Classico | Toskana | Périgord | Tennessee | Nordica | Vegan

42.-

TATAR CLASSICO

(Rind) klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert | Kapern | Zwiebeln | Ei

35.-

TATAR PARISER ART

(Rind) mit Armagnac verfeinert | überbacken mit Café de Paris-Butter | Pommes-Frites

38.-

TATAR TOSKANA

(Rind) mit edlem Grappa di Brunello | Trockentomaten | Rucola | Parmesan-Hobel

37.-

TATAR DÄNISCHE ART

(Rind) ganz kurz in Butter gebraten | auf Butter-Toast serviert | frisch geraffelter Meerrettich

36.-

TATAR PÉRIGORD

(Kalb) an Trüffeleссенzen | eingelegte Portwein-Feige | Wildkräuter | Walnuss

38.-

TATAR TENNESSEE

(Büffel) mit Jack Daniel's Old Nr. 7 | im Buchenholz-Rauch serviert | frittierte Zwiebelringe

46.-

TATAR NORDICA

(Rauchlachs) Sauercreme | Zitrone | Petersilie | Chili | Grünapfel | Portulak | Lachsrogen | Kapern

36.-

TATAR VEGAN

Aubergine | Zucchetti | Tomaten | Okra | frittierte Kichererbsen-Bällchen | Basilikumsprossen

30.-



Veganes Gericht /



Vegetarisches Gericht / Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter. Sämtliche Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

HAUSGEMACHTE, VERFÜHRERISCHE SÜSSIGKEITEN

CRÊPES-SUZETTE (ab 2 Personen / am Tisch flambiert)	P.P. 20.-
der Klassiker unter den Desserts am Tisch mit Grand-Marnier flambiert Orangenfilets Vanilleglace	
WEISSES KAFFEE-MOUSSE (Hausspezialität!)	16.-
aus edler Felchlin-Schokolade Arabica-Kaffee safranisierte Zwergorangen Pistazien	
MILLE-FEUILLE	15.-
knuspriger Blätterteig englische Creme Waldbeeren-Ragout süsses Minzenpesto	
SCHOKOLADEN-KÜCHLEIN	16.-
lauwarm und saftig serviert Zwetschgenröster Karamellsauce Rum-Glace Schlagrahm	
TARTE AU CITRON	17.-
sämige Zitronen-Buttercreme Mürbeteigboden luftige Baiser-Haube Litchy-Kokoskompott	

GEFRORENE VERFÜHRUNGEN

kleiner Coupe grosser Coupe

BROWNIES	13.-	17.-
Schokoladenglace Vanilleglace Schokoladensauce Brownies Rahm		
AMANDA	12.-	16.-
Haselnussglace Schokoladenglace Vanilleglace Mandeln Rahm		
HAVANNA	13.-	17.-
Rumglace Espressoglace Havanna-Rum Bananenstücke Rahm		
HOT-BERRY	13.-	17.-
Vanilleglace Erdbeerglace heisses Waldbeeren-Ragout Rahm		
DÄNEMARK	12.-	16.-
Vanilleglace heisse Schokoladensauce Rahm		
ICE-CAFÉ	13.-	17.-
Espressoglace gekühlter Arabica-Kaffee Kaffeebohnen Rahm		
CASSIS-VIEILLE PRUNE	15.-	19.-
Fruchtiges Cassisorbet ein Schuss Vieille Prune		
LIMONEN-VODKA	15.-	19.-
Erfrischendes Limonensorbet ein Gutsch Absolut-Vodka		
GLACE-SORTEN		
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Espresso, Haselnuss, Rum, Limone- oder Cassis-Sorbet	1 Kugel	5.-
mit Rahm +2.- / mit Vieille Prune, Kirsch, Williams, Vodka, Cointreau, Havanna-Rum	2 cl	+5.-

CHÄS-PLÄTTLI (100 gr)	19.-
Tremola-Alta Valle Leventina (Halbhartkäse) Jersey Blue-Willi Schmid (Blauschimmelkäse) Vacherin-Fribourgeois (Halbhartkäse)	
Bio Bündner-Bergkäse (Halbhartkäse) Trauben Nüsse Pflaumen- & Aprikosen-Chutney Honig Feigen-Brot	