

Aujourd'hui midi

Menu végétarien 26.00

Sommersalat mit gekochtem Wachtelei, Feige, Feta Randen, Pinienkernen, Pistazien an Zitronen-Honig Dressing und Cherytomaten Sauce mit Tagessuppe oder Blattsalat

Menu poisson 33.00

Grillierter Thunfisch auf Rigatoni Pasta mit Roccula, Ratatouille, Parmesan hausgemachtem Basilikumpesto mit Tagessuppe oder Blattsalat

Menu viande 33.00

Grillierte Lammhuft an einem Tomatensalat mit Schnittlauch-Schalotten Vinaigrette mit Tagessuppe oder Blattsalat

Les suggestions de saison

1/2 1/1

Bol niçois classique

laitue, tomate, concombre, poivron, oignon blanc, pomme de terre, haricots, œuf dur, olives et anchois **14.00 22.00**

Klassischer Niçoise, Lattich, Tomate, Gurke, Pfeffer, Zwiebel, Kartoffel, Bohnen, gekochtes Ei, Oliven und Sardellen

Saladine de fenouil et courgette aux agrumes, noix de Pécan, graines de courge et grenade **14.00**

Fenchel-Zucchini Salat mit Zitrusfrüchten, Pekannüssen, Kürbiskernen und Granatapfel

Soupe rustique de tomates servie froide avocat, fromage de chèvre, croûtons et pistou **16.00**

Rustikale Tomatensuppe kalt serviert, Avocado, Ziegenkäse, Croutons und Pesto

Salade russe au homard **32.00**

Russischer Salat mit Hummer

Tranches de filet de bœuf crues sauce caesar, quinoa frit, ciboulette et citron **29.00**

Scheiben von rohem Rindsfilet, Caesar-Sauce, Quinoa, Schnittlauch und Zitrone

Tentacule de poulpe grillée asperges vertes, chorizo, pipérade et citron **39.00**

Gegrillte Oktopus-Tentakel, grüner Spargel, Chorizo, Chili Chutney und Zitrone

Filets de rougets rôtis, taboulé de courgette et concombre au persil, coulis de poivrons **46.00**

Gebatene Rotbarbenfilets, Zucchini und Gurken-Tabouleh mit Petersilie und rote Pepperoni Coulis

Émincé de veau à la Zurichoise **52.00**

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes & Kalbsnieren mit Pilzrahmsauce und Rösti (CH)

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.