



## Aujourd'hui midi

**Menu végétarien** **26.00**

Hörnli gratiniert mit Gruyère mit zweierlei Karotten, Pilzen, Portulak,  
Löwenzahn und einem pochierten Ei  
mit Tagessuppe oder Blattsalat

**Menu poisson** **33.00**

Filet vom Zander mit Haut  
auf Safranrisotto mit Pepperoni-Cherrytomatensauce  
Cocobohnen und Zuchetti  
mit Tagessuppe oder Blattsalat

**Menu viande** **33.00**

Gekochte Rinderhaxe mit Gremolata Sauce  
serviert mit Karotten und Kartoffelpuree  
mit Tagessuppe oder Blattsalat

## Les suggestions d'Automne et la Chasse

**Terrine de gibier au foie gras, lard fumé et pistaches,  
poire au sirop et gelée de coing** **24.00**

Wildterrinen mit Entenleber, geräucherter Speck und Pistazien,  
Birnen im Sirup und Quitengelee (FR-CH-AUT)

**Poêlée de champignons sauvages au persil,  
œuf bio mollet et chorizo** **22.00**

Wildpilz-Ragout mit Petersilie, weiches Bio-Ei und Chorizo (ES)

**Saladine de caille aux raisins, noix et champignons** **26.00**

Wachtelsalat mit Rosinen, Nüssen und Pilzen (FR)

**Velouté de portion** **12.00**

Kürbiscremesuppe

**Ragoût de cerf « en croûte » à la sauge,  
mouseline de pommes de terre** **46.00**

Hirsch-Ragout unter der Teigkruste gebacken  
mit Salbei und Kartoffelmouseline (CH)

.....  
• **Sur le grill:** •  
•

• **Selle de chevreuil (180g)** **52.00** •

• Rehrücken (CH) •

• **Côtelettes de cerf (180g)** **52.00** •

• Hirschkoteletten (CH) •

• **Filet de lièvre (140g)** **49.00** •

• Hasenfilet (CH) •

• **Mets servis avec notre garniture classique :** •

• Sauce grand veneur, spätzli au beurre, choux rouge braisé, poire au sirop et châtaignes confites. •

• **Mets servis avec notre garniture classique :** •

• Wildsauce, Spätzli an Butter, geschmortem Rotkraut Birne im Sirup und konfierten Kastanien. •

• **Noix de Saint – Jacques Norvégienne fraîche grillée,  
curry de légumes de saison, coriandre et noix de cajou** (3 Stück) **55.00**

Gegrillte frische norwegische Jakobsmuscheln  
Curry aus saisonalem Gemüse, Koriander und Cashewnüssen

**Bœuf bouilli sauce raifort** **42.00**

Gekochtes Rindsiedfleisch, Sauce Raifort (CH)

**Émincé de veau à la Zurichoise** **52.00**

Zürcher Kalbgeschnetzeltes & Kalbsnieren mit Pilzrahmsauce und Rösti (CH)

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

Preise in CHF inkl. MwSt. 03. Dezember bis 07. Dezember 2018

Plats du midi von Montag bis Freitag

L'esprit très français