



Aujourd'hui midi

Menu végétarien **26.00**

Gekochter Bulgur
mit Kichererbsen, Karotten, Kohlrabi, Sellerieknolle
Wirsing, Sultaninen, Zuchetti an Harissa Salsa
mit Tagessuppe oder Salat

Menu poisson **33.00**

Gebratener Thunfisch
mit Rigatoni Pasta, Ratatouille, Roccula, Parmesan
und Basilikumpesto
mit Tagessuppe oder Salat

Menu viande **33.00**

«Blanquette de veau»
Gekochte Kalbsbrust serviert mit Speck, Karotten
gebratenen Pilzen, Silberzwiebeln und Pilaf Reis
mit Tagessuppe oder Salat

Les suggestions de saison

Fromage de tête, œuf dur et bouquet de salade **24.00**

Schweinskopfsülze (CH), hartgekochtes Ei und Salatbouquet

Noix de saint-jacques fraîches de Norvège marinées au citron vert **26.00**

Norwegische Jakobsmuscheln mariniert mit Limette Olivenöl und Schnittlauch
60g

Salade d'endives aux noix, poire et roquefort **16.00**

Chicoréesalat mit Walnüssen, Birne und Roquefort

Velouté de fenouil, poireaux et céleri **11.00**

Fenchelsuppe mit Lauch und Sellerie

Noix de Saint – Jacques Norvégiennes fraîches grillées racines d'hiver et sauce américaine **49.00**

Gegrillte norwegische Jakobsmuscheln mit Winterwurzeln
und Sauce americaine
120g

Tablier de sapeur, sauce gribiche, pommes vapeur **39.00**

Frittierte Kutteln (CH) mit Mayonnaise und Salzkartoffeln

Tête et langue de veau, sauce ravigote, pommes natures carottes et œuf dur **39.00**

Kalbskopf und Zunge (CH) an einer Kräutervinaigrette mit Salzkartoffeln, Karotten und
einem hartgekochtem Ei

Bœuf Bouilli, os à moelle, sauce raifort **39.00**

Rindssiedfleisch (CH) mit Markknochen und Meerrettichsauce

Émincé de veau à la Zurichoise (3 Stück) **52.00**

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes & Kalbsnieren mit Pilzrahmsauce
und Rösti (CH)

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

Preise in CHF inkl. MwSt. 04. Februar bis 08. Februar 2019

Plats du midi von Montag bis Freitag

— L'esprit très français —