



CRUDOS. STARTERS

Weisses Spargelfüßli 14.80

Kopfsalat Leron 15.80

Avocado. Grevettes HSC. Juncu Tivoli 23.-

Tatar de bœuf Suisse. Toast. Beurre 23./37.-

Spargelsalat mit Datterini. Rucola.

Durrotini. Vinaigrette au citron 23.80

Jammow aus Norwegen mit viel Gartenkräutern mariniert auf Kräftiger

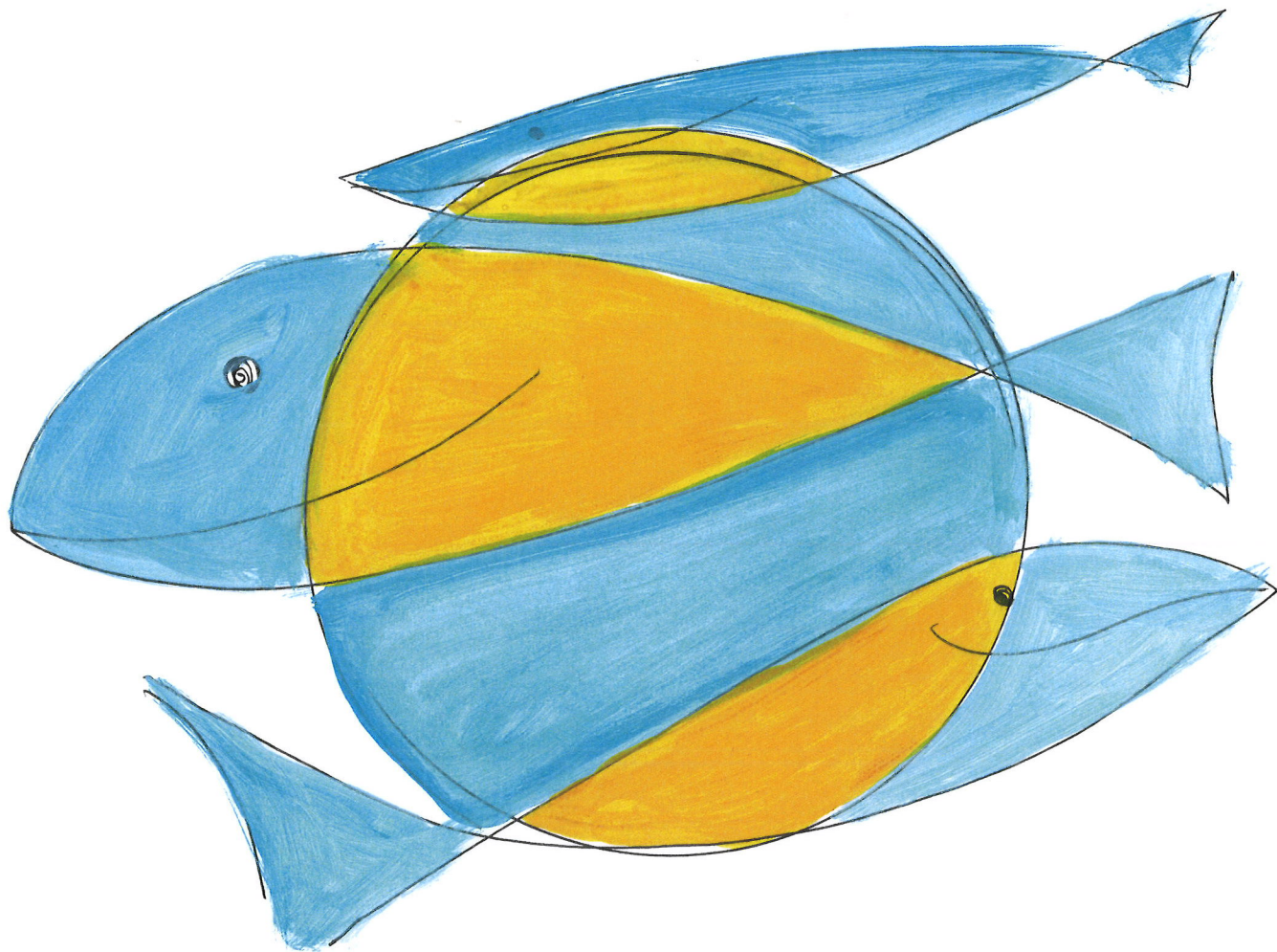
Vichyssoise mit Sonnenblumenkernen 24.80

Bitte informieren Sie uns bei Allergien oder Unverträglichkeiten.

Brotbäckerei: Bäckeri Önd. Züri

Küchenchef: Marcus Langen. Mi chael Zimmermann

Spitzgeber: Heidi Marotta. Nathan Linni



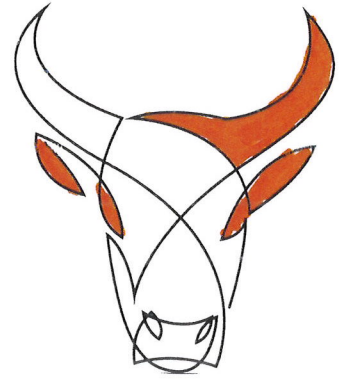
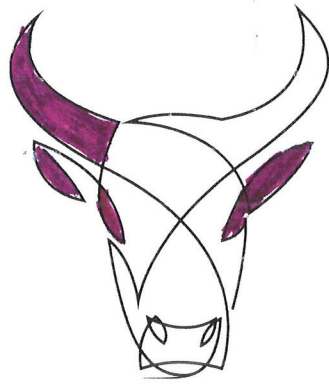
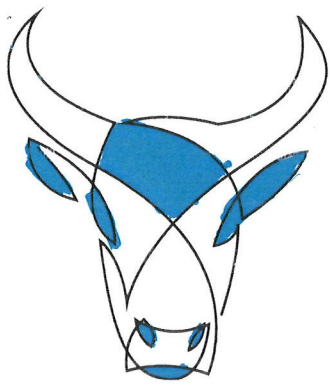
Filet de perche aus Raron (Kanton Wallis).
Knusprige Kräuter. Siegende Kartoffeln.
Bunte Frühlingsgemüse 48.80

Filet de turbot aus Schottland.
Pak Choi Gemüse. Karottenstreifen.
Lemon gras-Sauce. Jasminreis 59.80

UPPER HELM

Badische Spätzli: junge Kartoffeln.
Sauce hollandaise 34.-
+ walliser Rohschinken 8.-

Thomas Vets, April 2020



Kalbshohrückensteak wie im Ofen
gebraten. Paragelrahmragout.
Gnocchetti verdi 55.80

Entre côte grillée aus Irland. Carciofini.
junge Karotten. Pommes dauphine 52.80

Tournedos de boeuf aus Irland
Café de Paris (since 2000)
Pommes allumettes 59.80 / 79.-
+ Bunter Frühlingsgemüse 8.50

PASTA

paghetti al sugo di pomodoro. Basilico 24.80
+ Crevettes géantes grillées 18.-

Hand d'œuvre Paragel varié mit
Tomaten, Champignons und Parmigiano 36.-

Deserts



Panna cotta au chocolat 9.80
Tarte aux fruits 9.80

Tarte au citron meringuée 4.80

Romanoff [REDACTED] Erdbeeren
mit Vanille glacé & Rahm 14.80

Himbeer-Nandekuchen 8.-

[REDACTED] Vanille Bourbon. Café.
Chocolat. Javerrahm 5.50

[REDACTED] Sorbets: Mango. Ananas. Citron
- Abricot 5.50