

# Les Desserts

<b>KLEINES MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA</b> Valrhona chocolate mousse	<b>9.00</b>
<b>PANNA COTTA &amp; COULIS DE FRUIT</b> Panna cotta with fruits coulis	<b>10.00</b>
<b>SOUVENIR AUS DEN BERGEN</b> <b>GROSIS GEBRANNTÉ CRÈME MIT SCHLAGRAHM</b> Granny's caramel cream with whipped cream	<b>12.80</b>
<b>ORANGE &amp; ORANGE</b> <b>BLUTORANGEN SORBET MIT GRAN MARNIER</b> Orange sherbet & Grand Marnier	<b>15.00</b>
<b>GÂTEAU D' AUJOURD' HUI / TAGESKUCHEN</b> Our home made cake of the day	<b>6.00 / 8.00</b>
<b>GLACÉS / SORBETS</b> <b>VANILLE BOURBON, CAFÉ, CHOCOLAT, CANELLE</b> Vanilla bourbon, coffee, chocolate, cinnamon <b>CITRON, PRUNAU, ANANAS, BLUTORANGE, MANGO</b> Lemon, plum, pineapple, orange, mango	<b>5.00</b>

ALL WE DO, WE DO WITH PASSION & LOVE.

Küchenchef: Jean- Luc Boutilly  
Sous-chef : Roman Goldenbein / Andres Pedraza

Geschäftsleitung: Federico Freiermuth / Pascal Häusler

Thomas Krebs, Januar 2024

Bitte informieren Sie uns bei Allergien und / oder Unverträglichkeiten, danke.  
Please inform us of any allergies and/or intolerances, thank you.



ZÜRICH  
SINCE 2000

MORE THAN 10 GUESTS

## Crudos - Starters

### CRÈME DE CAROTTE

PASSIERTE RÜEBLISUPPE MIT RAHM  
Turmix carrot soup with whipped cream

13.50

### SALADE DE DOUCETTE ŒUF FERMIER & LARDONS

FREILAND NÜSSLISALAT MIT LANDEI, GEBRATENEM SPECK  
Lamb's lettuce from the farm with happy egg & crispy bacon

16.50

### AVOCADO & COCKTAIL DE CREVETTES (MSC)

AVOCADO & CREVETTES COCKTAIL, SAUCE TIVOLI  
Avocado shrimp cocktail, Sauce Tivoli

22.00

## Les Poissons

### TRANCHES DE SANDRE MEUNIÈRE AUX AMANDES

GEBRATENES ZANDERRÜCKENFILET AUS DEM TESSIN  
IN BUTTER GEBRATEN MIT MANDELN, GARTENGEMÜSE UND SALZKARTOFFELN  
Meunière style fillets of zander from the Ticino with butter and almonds,  
garden vegetables & boiled potatoes

48.00

## Les Viandes

### SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE & PANNA

KALBSSCHNITZEL, ZITRONENRAHMSAUCE, MARKTGEMÜSE UND TAGLIATELLE  
Veal scaloppine with creamy lemon sauce, vegetables from the market  
& tagliatelle fatti a mano

48.00

### TOURNEDOS DE BŒUF SEEROSE

RINDSFILET MIT SEEROSE- BUTTER ÜBERBACKEN  
UND POMMES FRITES  
+ BUNTES GEMÜSEPLÄTTLI + 8.50  
grilled beef steak, seerose butter, french fries,  
+ colorful garden veggies + 8.50

59.00/74.00

## Think of no meat

### VEGETARISCHE RAVIOLI FATTI A MANO

HANDGEMACHTE, VEGETARISCHE RAVIOLI AL BURRO & SALVIA  
Handmade, vegetarian ravioli with butter & sage

34.50

### HERKUNFT FISCH & FLEISCH

CREVETTES AUS DÄNEMARK, ZANDER AUS DEM TESSIN,  
POULET UND KALBFLEISCH, SCHWEIZ, RINDFILET, IRLAND