

## Desserts

<b>MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA</b> Valrhona chocolate mousse	<b>9.00</b>
<b>PANNA COTTA ET COULIS DE FRUIT</b> Panna cotta with fruits coulis	<b>9.00</b>
<b>ORANGEN TIRAMISÙ &amp; SORBET ORANGE SANGUINE</b> TIRAMISÙ À L'ORANGE MIT GRAND MARNIER. BLUTORANGEN- SORBET Orange tiramisù, orange sorbet	<b>14.80</b>
<b>BEIGNETS DE POMMES</b> OEPFELCHÜECHLI MIT HAUSGEMACHTER VANILLESAUCE & ZIMT-GLACE Apple beignets with homemade vanilla sauce & cinnamon ice cream	<b>15.80</b>
<b>GLACÉS / SORBETS</b> VANILLE BOURBON, CAFÉ, CHOCOLAT, CANELLE Vanilla bourbon, coffee, chocolate, cinnamon CITRON, PRUNAU, ANANAS, BLUTORANGE, MANGO Lemon, plum, pineapple, orange, mango	<b>5.00</b>

ALL WE DO, WE DO WITH PASSION & LOVE.

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

Geschäftsleitung: Federico Freiermuth / Pascal Häusler  
Angelina Uckert

Thomas Krebs, November 2023

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

**OXTAIL CLAIRE** 15.50  
KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE  
Cristal Oxtail soup

**SALADE DE DOUCETTE ŒUF FERMIER & LARDONS** 16.50  
FREILAND NÜSSLISALAT MIT LANDEI UND GEBRATENEM SPECK  
Lamb's lettuce from the farm with happy egg & crispy bacon

**COCKTAIL DE CREVETTES (MSC)** 21.00  
CREVETTEN COCKTAIL, SAUCE TIVOLI, BABY LATTICH  
Shrimp cocktail, sauce Tivoli, baby lettuce

## Le Poisson

**CASSOLETTE DE BAUDROIE, ST- JACQUES & CREVETTE NANTUA** 49.00  
SEETEUFEL- MÉDAILLONS, JAKOBSMUSCHELN, RIESENCREVETTE,  
WINTERSPINAT MIT NANTUA- HUMMERSAUCE, TAGLIATELLE  
Cassolette of monkfish, scalops and prawns, Nantua- lobster- sauce, tagliatelle

## Fleisch

**MAGRET DE CANARD À L'ORANGE ET GINGEMBRE** 48.00  
ROSA GEBRATENES ENTENBRÜSTLI, ORANGENSAUCE MIT INGWER,  
BUTTERNUSSKÜRBIS- GEMÜSE, BASMATIREIS  
Duck breast à l'orange & ginger, butternut squash, Basmati rice

**TOURNEDOS DE BŒUF SEEROSE** 59.00/74.00  
RINDSFILET MIT SEEROSE- BUTTER ÜBERBACKEN  
UND POMMES FRITES  
+ BUNTES GEMÜSEPLÄTTLI + 8.50  
grilled beef steak, seerose butter, French fries,  
+ colorful garden veggies + 8.50

## Think of no meat

**GNOCCHI MAISON AU FROMAGE** 34.50  
HAUSGEMACHTE QUARK- GNOCCHI AL BURRO & SALVIA MIT KRÄUTERSEITLINGEN,  
BUTTERNUSSKÜRBIS UND PINIENKERNEN  
Homemade quark gnocchi with butter & sage, oyster mushrooms,  
butternut squash and pine nuts

**HERKUNFT FISCH & FLEISCH**  
LACHS SCHOTTLAND, BAUDROIE ISLAND, COQUILLES ST- JACQUES, JAPAN  
ENTE FRANKREICH, LAMM IRLAND, RIND IRLAND, TATAR SCHWEIZ