

Desserts

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

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,
BUNTEM MANGOLD, BASMATIREIS
Duck breast à l'orange & ginger, colorful chard, 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