

Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA 9.00
Valrhona chocolate mousse

PANNA COTTA ET COULIS DE FRUIT 9.00
panna cotta with fruits coulis

MOUSSE AUX MARRONS AU KIRSCH & SORBET AUX PRUNES 14.80
HAUSGEMACHTE MARRONI MOUSSE MIT KIRSCH & ZWETSCHGEN SORBET
Chestnut mousse with Kirsch & sherbet of plum

BEIGNETS DE POMMES 15.80
OEPFELCHÜECHLI MIT HAUSGEMACHTER KALTER VANILLESAUCE & ZIMT GLACE
Apple beignets with homemade vanilla sauce & cinnamon ice cream

GLACÉS / SORBETS 5.00
VANILLE BOURBON, CAFÉ, CHOCOLAT, CANELLE
VANILLA BOURBON, COFFEE, CHOCOLATE, CINNAMON
CITRON, PRUNAU, ANANAS, BLUORANGEN, MANGO
LEMON, PLUM, PINEAPPLE BLUTORANGEN, MANGO

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, September 2023

Bitte informieren Sie uns bei Allergien und / oder Unverträglichkeiten, danke.



ZÜRICH
SINCE 2000

MORE THAN 10 GUESTS

Crudos – Starters

POTAGE CRÈME DE POTIRON AU AMARETTO
Creamy pumpkin soup with Amaretto di Saronno

14.50

SALADE DE DOUCETTE ŒUF FERMIER & LARDONS
FREILAND NÜSSLISALAT MIT BAUERNHOF EI UND GEBRATENEM SPECK
Lamb's lettuce with farmer egg & crispy bacon

16.50

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

21.00

Le Poisson

DOS DE CABILLAUD KOH SAMUI WITH LEMONGRAS & WASABI
KABELJAU RÜCKENFILET GEBRATEN, COCOS- SAUCE MIT LEMONGRAS & WASABI,
JUNGER SPINAT UND BASMATIREIS
Roasted fillet of cod, coconut sauce with lemongrass & wasabi
fresh spinach & basmati rice

42.00

Fleisch

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

VEGAN YELLOW BUTTERNUT PUMPKIN CURRY
GELBES BUTTERNUT CURRY MIT TOFU, NAAN BROT & BASMATIREIS
Vegan yellow butternut- curry with tofu, naan bread & basmati rice

32.50

RISOTTO AUX PERLES DES BOIS
SÄMIGER ACQUARELLO RISOTTO MIT WALDPILZLI, & PARMIGIANO
Creamy risotto with seasonal mushrooms & parmigiano

32.50

HERKUNFT FISCH & FLEISCH

SAUMON AUS SCHOTTLAND. CABILLAUD AUS ISLAND. GAMBAS AUS VIETNAM. SÔLE AUS HOLLAND. TATAR DE BŒUF AUS DER SCHWEIZ.
PERLUHN AUS FRANKREICH. CANARD AUS FRANKREICH. RINDSFILET AUS IRLAND. REHBÄGGLI AUS OESTERREICH