

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

LUNCH KARTE

Crudos – Starters

POTAGE CRÈME DE POTIRON AU AMARETTO Creamy pumpkin soup with Amaretto di Saronno	14.50
DUO DE CANARD & TIRAMISÙ DE CÉLÉRIE TERRINE DE CANARD MAISON & POITRINE DE CANARD FUMÉE TIRAMISÙ VON SELLERIE MIT KARAMELISIERTEN ÄPFELN Homemade duck liver terrine & smoked duck breast, tiramisù of celery with caramelized apples	26.50
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) CREVETTES COCKTAIL, SAUCE TIVOLI, BABY LATTICH Shrimp cocktail, sauce Tivoli, baby lettuce	21.00
TATAR DE THON À LA MODE DU CHEF TUNA TATAR MIT ASIATISCHEN GEWÜRZEN Tuna tatar with asian spices	24.00
TATAR DE BŒUF SUISSE RINDS TATAR SUISSE, TOAST, BUTTER Beef tatar Suisse, toast, butter	23.00 / 37.00
GEMISCHTE BLATTSALATE SEEROSE HAUSSALAT MIT CROUTONS, KÖRNER, HAUSDRESSING mixed salad leafs with croutons, seeds, house dressing	13.50

Les Poissons

DOS DE CABILLAUD KOH SAMUI WITH LEMONGRAS & WASABI 42.00 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

Fleisch

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

VEGAN YELLOW BUTTERNUT PUMPKIN CURRY 32.50 GELBES BUTTERNUT CURRY MIT TOFU, NAAN BROT & BASMATIREIS Vegan yellow butternut- curry with tofu, naan bread & basmatirice
SPAGHETTI AL SUGO DI POMODORO & BASILICO 24.80 + CREVETTES GÉANTES + 18.00 tomato spaghetti + gambas alla plancha + 18.00

HERKUNFT FISCH & FLEISCH

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