

Les Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA valrhona chocolat mousse	9.00
PANNA COTTA ET COULIS DE FRUIT panna cotta with fruit coulis	9.00
TARTE AU CITRON ZITRONENTÖRTCHEN MIT ERDBEERKOMPOTT UND APRIKOSENSORBET lemon tarte with strawberry compote and apricot sorbet	14.80
CAFÉ GOURMAND CAFÉ/ ESPRESSO, KLEINE FRIANDISES coffee/ espresso, surprise friandises	12.80
GLACÉS / SORBETS VANILLE BOURBON, CAFÉ, CHOCOLAT, PISTACHE, SOUR CREAM vanilla, coffee, chocolate, pistachio sour cream CITRON, FRAMBOISE, PECHE, APRIKOSEN lemon, raspberry, peach, apricot	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, April 2023



ZÜRICH
SINCE 2000

SPEISEKARTE

FÜR INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN IN DEN EINZELNEN GERICHTEN WENDEN SIE
SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITENDEN.

Crudos – Starters

CRÈME D'ASPERGES ARGENTEUIL SPARGELSUPPE MIT CRÈME FRAÎCHE UND GEWÜRTZTRAMINER creamy asparagus soup with crème fraîche and Gewürztraminer	17.00
SALADE D'ASPERGES WEISSE SPARGELN, WARM GERÄUCHERTER LACHS, SAUCE VINAIGRETTE white asparagus, warm smoked salmon, sauce vinaigrette	21.00
SALADE DE LAITUE ŒUF FERMIER HAUSFRAUEN KOPFSALAT, GEKOCHTES BAUERNHOF EI green salad with boiled farmer egg	16.00
COCKTAIL DE CREVETTES (MSC) CREVETTEN COCKTAIL, SAUCE TIVOLI ROSE, AVOCADO, BABY LATTICH shrimp cocktail with avocado and young lettuce	21.00
BURRATINA PROVENZALE BURRATINA, MEDITERRANES GEMÜSE, TOMATENMARINADE burratina, mediterranen vegetables, tomato marinade	21.50
TATAR DE BŒUF SUISSE RINDS TATAR SUISSE, TOAST, BUTTER beef tatar suisse, toast, butter	23.00 / 37.00
GEMISCHTER BLATTSALAT SEEROSE GARNIERT MIT CROUTONS UND KÖRNER, HAUSDRESSING mixed salad leaves with housdressing	13.50

Les boissons

FILET DE TURBOT STEINBUTTFILET AUS DEM MITTELMEER, LIMETTENSAUCE MIT KOKOS, SPARGELN, POMMES NOUVELLE fillet of turbot, lime- coconut sauce, asparagus, young potatoes	52.00
SALTIMBOCCA DI SALMONE ALLA MILANESE SALTIMBOCCA VOM SCHOTTISCHEN LACHS, SÄMIGER SAFRANRISOTTO, GEDÄMPFTER BLATTSPINAT saltimbocca of scottish salmon, creamy saffron risotto, steamed spring spinach	48.00

Les viandes

FILET DE VEAU, CREVETTES ET SAUGE GEBRATENES KALBSFILET UND RIESENCREVETTEN MIT SALBEI, WEISSE SPARGELN, JUNGEN KARTOFFELN roasted fillet of veal and giant prawns with sage, white asparagus, young potatoes	63.00
SUPRÊME DE VOLAILLE, MORILLES ET PETITS POIS VERT MAISPOULARDENBRÜSTLI, SÄMIGER MORCHELRISOTTO, GRÜNE GARTENERBSEN breast of corn poulard, creamy morel risotto, green garden peas	47.50
TOURNEDOS DE BŒUF SEEROSE RINDSFILET MIT SEEROSEBUTTER 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

CROUTES AUX ASPERGES HAUSGEMACHTES BLÄTTERTEIGPASTETLI, SPARGELN, KRÄUTERSEITLINGE, CRÈME FRAÎCHE homemade puff pastry, asparagus, herbaceous mushrooms, crème fraîche	35.80
ROUGAILLES DE LÉGUMES CRÉOLE (VEGAN) FRISCH GEERNTETES GEMÜSE VOM GARTEN MIT TOMATEN, KORIANDER, KREOLISCHEN GEWÜRZEN, NAAN BROT freshly harvested vegetables from the garden with tomatoes, coriander, creole spices, naan bread	35.80
SPAGHETTI AL SUGO DI POMODORO & BASILICO + CREVETTES GÉANTES + 18.00 tomato spaghetti + gambas alla plancha + 18.00	24.80
RAVIOLI FATTI A MANO (VEGAN) RAVIOLI FATTI A MANO, SAUCE VIÈRGE MIT TOMATEN- BRUNOISE UND KRÄUTER AUS DEM SÜDEN hand made ravioli (vegan), sauce vièrge, tomato brunoise and herbes from the Côte	35.80
HERKUNFT FISCH & FLEISCH CREVETTES MSC VIETNAM LACHS SCHOTTLAND GAMBAS VIETNAM STEINBUTT MITTELMEER TATAR DE BŒUF SCHWEIZ TOURNEDOS DE BŒUF IRLAND KALBSFILET SCHWEIZ ALPENSTEIN MAIS POULARDEN SCHWEIZ	