

# 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

SPEISEKARTE

## Crudos – Starters

<b>OXTAIL CLAIRE</b> KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE Cristal Oxtail soup	<b>15.50</b>
<b>CEVICHE DE COQUILLES ST- JACQUES AUX AGRUMES</b> CEVICHE VON DER JAKOBSMUSCHEL MIT ZITRUSFRÜCHTEN KORIANDER UND LECHE DE TIGRE Ceviche of scallops with citrus fruits, coriander and Peruvian leche de tigre	<b>26.50</b>
<b>SALADE DE DOUCETTE ŒUF FERMIER &amp; LARDONS</b> FREILAND NÜSSLISALAT MIT LANDEI UND GEBRATENEM SPECK Lamb's lettuce from the farm with happy egg & crispy bacon	<b>16.50</b>
<b>COCKTAIL DE CREVETTES (MSC)</b> CREVETTEN COCKTAIL, SAUCE TIVOLI, BABY LATTICH Shrimp cocktail, sauce Tivoli, baby lettuce	<b>21.00</b>
<b>TATAR DE BŒUF SUISSE</b> RINDS TATAR SUISSE, TOAST, BUTTER Beef tatar Suisse, toast, butter	<b>23.00 / 37.00</b>
<b>GEMISCHTER BLATTSALAT SEEROSE</b> HAUSSALAT MIT CROUTONS, KÖRNERN, HAUSDRESSING mixed salad leaves with croutons, seeds and homemade dressing	<b>13.50</b>

## Les Poissons

<b>TRANCHES DE SAUMON À NOTRE FAÇON</b> LACHS TRANCHE MIT COCOS- LIMETTENSAUCE, WILDER BROCCOLI, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTE Tranche of salmon, coconut- lemon- sauce, wild broccoli, Mousseline of potatoes & carrots	<b>48.00</b>
<b>CASSOLETTE DE BAUDROIE, ST- JACQUES &amp; CREVETTE NANTUA</b> SEETEUFEL- MÉDAILLONS, JAKOBSMUSCHELN, RIESENCREVETTE, WINTERSPINAT MIT NANTUA- HUMMERSAUCE, TAGLIATELLE Cassolette of monkfish, scallops and prawns, Nantua- lobster- sauce, tagliatelle	<b>49.00</b>

## Fleisch

<b>MAGRET DE CANARD À L'ORANGE ET GINGEMBRE</b> ROSA GEBRATENES ENTENBRÜSTLI, ORANGENSAUCE MIT INGWER, BUTTERNUSSKÜRBIS- GEMÜSE, BASMATIREIS Duck breast à l'orange & ginger, butternut squash, Basmati rice	<b>48.00</b>
<b>CARRÉ D'AGNEAU PROVENÇALE</b> ROSA GEBRATENES LAMMCARRÉ MIT GARTENKRÄUTER, WILDER BROCCOLI, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTE, JUS AU PORTO Rack of lamb, kitchen herbs, wild broccoli, Mousseline of potatoes & carrots. Port jus	<b>52.00</b>
<b>TOURNEDOS DE BŒUF SEEROSE</b> RINDSFILET MIT SEEROSE- BUTTER ÜBERBACKEN UND POMMES FRITES + BUNTES GEMÜSEPLÄTTLI + 8.50 grilled beef steak, seerose butter, french fries, + colorful garden veggies + 8.50	<b>59.00/74.00</b>

## Think of no meat

<b>GNOCCHI MAISON AU FROMAGE</b> HAUSGEMACHTE QUARK- GNOCCHI AL BURRO & SALVIA MIT KRÄUTERSEITLINGEN, BUTTERNUSSKÜRBIS UND PINIENKERNEN Homemade quark gnocchi with butter & sage, oyster mushrooms, butternut squash and pine nuts	<b>34.50</b>
<b>SPAGHETTI AL SUGO DI POMODORO &amp; BASILICO</b> + CREVETTES GÉANTES + 18.00 tomato spaghetti + Gambas alla plancha + 18.00	<b>24.80</b>
<b>PIKANTE GEMÜSE-TEMPURA (VEGAN)</b> MIT MANGO- COCOSSAUCE, BASMATIREIS Vegan vegetable tempura with mango- coconut- sauce, Basmati rice	<b>32.80</b>

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