

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

SPEISEKARTE

Crudos – Starters

OXTAIL CLAIRE KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE Cristal Oxtail soup	15.50
CEVICHE DE COQUILLES ST- JACQUES AUX AGRUMES CEVICHE VON DER JAKOBSMUSCHEL MIT ZITRUSFRÜCHTEN KORIANDER UND LECHE DE TIGRE Ceviche of scallops with citrus fruits, coriander and Peruvian leche de tigre	26.50
SALADE DE DOUCETTE ŒUF FERMIER & LARDONS FREILAND NÜSSLISALAT MIT LANDEI UND GEBRATENEM SPECK Lamb's lettuce from the farm with happy egg & crispy bacon	16.50
COCKTAIL DE CREVETTES (MSC) CREVETTEN COCKTAIL, SAUCE TIVOLI, BABY LATTICH Shrimp cocktail, sauce Tivoli, baby lettuce	21.00
TATAR DE BŒUF SUISSE RINDS TATAR SUISSE, TOAST, BUTTER Beef tatar Suisse, toast, butter	23.00 / 37.00
GEMISCHTER BLATTSALAT SEEROSE HAUSSALAT MIT CROUTONS, KÖRNERN, HAUSDRESSING mixed salad leaves with croutons, seeds and homemade dressing	13.50
TRANCHES DE SAUMON À NOTRE FAÇON LACHS TRANCHE MIT COCOS- LIMETTENSAUCE, BUNTEM MANGOLD, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTE Tranche of salmon, coconut- lemon- sauce, colorful chard , Mousseline of potatoes & carrots	48.00
CASSOLETTE DE BAUDROIE, ST- JACQUES & CREVETTE NANTUA SEETEUFEL- MÉDAILLONS, JAKOBSMUSCHELN, RIESENCREVETTE, WINTERSPINAT MIT NANTUA- HUMMERSAUCE, TAGLIATELLE Cassolette of monkfish, scallops and prawns, Nantua- lobster- sauce, tagliatelle	49.00

Les Poissons

Fleisch

MAGRET DE CANARD À L'ORANGE ET GINGEMBRE ROSA GEBRATENES ENTENBRÜSTLI, ORANGENSAUCE MIT INGWER, BUNTEN MANGOLD, BASMATIREIS Duck breast à l'orange & ginger, colorful chard, basmati rice	48.00
CARRÉ D'AGNEAU PROVENÇALE ROSA GEBRATENES LAMMCARRÉ MIT GARTENKRÄUTER, WINTERSPINAT, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTE, JUS AU PORTO Rack of lamb, kitchen herbs, Spinach, Mousseline of potatoes & carrots. Port jus	52.00
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
GNOCCHI MAISON AU FROMAGE HAUSGEMACHTE QUARK- GNOCCHI AL BURRO & SALVIA MIT KRÄUTERSEITLINGEN, BUTTERNUSSKÜRBIS UND PINIENKERNEN Homemade quark gnocchi with butter & sage, oyster mushrooms, butternut squash and pine nuts	34.50
SPAGHETTI AL SUGO DI POMODORO & BASILICO + CREVETTES GÉANTES + 18.00 tomato spaghetti + Gambas alla plancha + 18.00	24.80
VEGAN YELLOW CURRY GELBES CURRY MIT PLANTED CHIKEN, GEMÜSE, NAAN BROT & BASMATIREIS Vegan yellow curry with planted chicken, Vegetables, naan bread & basmati rice	32.50
STEINPILZ RAVIOLI AL PARMIGINAO STEINPILZRAVIOLI AN PARMESANSAUCE MIT TRÜFFEL Porcini ravioli with parmesansauce with truffles	36.50

Think of no meat

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