

Dessert

MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA valrhona chocolat mousse	9.00
PANNA COTTA ET COULIS DE FRUIT panna cotta with fruits coulis	9.00
MANGO TIRAMISÙ ET SA COMPOTE LUFTIGE MASCARPONE CRÈME MIT MANGO KOMPOTT AUF BISQUIT, MANGO COULIS UND PASSIONSFRUCHT SORBET Tiramisù with mango, biskuit, mango coulis, passion fruit sorbet	14.80
CAFÉ GOURMAND CAFÉ / ESPRESSO, KLEINE FRIANDISES coffee / espresso, surprise friandises	12.80
GLACÉS / SORBETS VANILLE BOURBON, CAFÉ, CHOCOLAT, SAUERRAHM, NOIX DE COCO vanilla, coffee, chocolat, sour cream coconut, lemon CITRON, FRAMBOISE, FRUIT DE LA PASSION, CASSIS lemon, raspberry, passion fruit, cassis	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, März 2023



ZÜRICH
SINCE 2000

SPEISEKARTE

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

Crudos – Starters

CRÈME DUBARRY BLUMENKOHLSUPPE MIT CRÈME FRAÎCHE, GEBRATENEN JAKOBSMUSCHELN creamy cauliflower soup with crème fraîche roasted scallop	17.00
BURRATINA, ASPERGES, TOMATE BURRATINA, GRÜNE SPARGELN, DATTERINI burratina, green asparagus, datterini	21.00
SALADE DOUCETTE, ŒUF DE CAILLE NÜSSLISALAT MIT WACHTELEI, GEBRATENE SPECKTRANCHES lamb's lettuce with quail egg & crispy bacon	16.00
COCKTAIL DE CREVETTES (MSC) CREVETTES COCKTAIL, SAUCE COCKTAIL, BABY LATTICH shrimp cocktail, baby lettuce	21.00
CARPACCIO DE BRESAOLA, SALADE ROQUETTE BRESAOLA, RUCOLA, PARMIGIANO, HUILE VIÈRGE carpaccio of bresaola, rocket salat, parmigiano	21.50
TATAR DE BŒUF SUISSE RINDS TATAR SUISSE, TOAST, BUTTER beef tatar suisse, toast, butter	23.00 / 37.00

Les Poissons

FILET DE DORADE ROYALE SUR FENOUIL FILET DE DORADE, GEDÜNSTETER FENCHEL, SAUCE PISTOU, RISOTTO ZAFFERANO filet de dorade, fennel vegetable, basil pistou sauce, risotto with saffron	48.00
CASSOLETTE ARMORICAINE BRETONISCHE CASOLETTE MIT GAMBAS, COQUILLES ST - JACQUES & FILET DE LOUP DE MER, SAISONALEM GEMÜSE, TAGLIATELLE breton cassolette with gambas, scallops, sea bass, rich crustacea sauce armoricaine style, vegetable of saison and tagliatelle	48.00

Fleisch

MARGET DE CANARD À L'ORANGE ENTENBRÜSTLI MIT ORANGENSAUCE, GRÜNE SPARGELN UND TAGLIATELLE sauteed duck breast with orange sauce, green asparagus, tagliatelle	48.00
CARRÉ D'AGNEAU PROVENÇALE LAMB CARRÉ GEBRATEN, BÄRLAUCH-JUS, RISOTTO ZAFFERANO, LÉGUMES MÉDITERRANÉS sauteed rack of lamb, wild garlic jus, risotto with saffron, mediterranean vegetables	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

PERLES DES BOIS À LA FRANÇAISE WALDPILZLI MIT ZWIEBELN, KNOBLAUCH, CRÈME FRAÎCHE, SPARGELN, KNUSPRIGEM BAUERNBROT wild mushrooms, asparagus, crème fraîche, crispy farmer bread	35.80
CURRY DE LÉGUMES RED TIGER (VEGAN) PLANTED CHICKEN CURRY MIT GARTENGEMÜSE, RED CURRY SAUCE, BASMATIREIS, NAAN BROT red vegetable curry with planted chicken, basmati, naan bread	35.80
SPAGHETTI AL SUGO DI POMODORO & BASILICO + CREVETTES GÉANTES + 14.00 tomato spaghetti + gambas alla plancha + 14.00	24.80
RAVIOLI DE SAISON FAÇON DE CHEF FRAGEN SIE UNS NACH UNSEREN HANDGEMACHTEN RAVIOLI ask us about our handmade ravioli	35.80
HERKUNFT FISCH & FLEISCH COQUILLES ST- JACQUES JAPAN CREVETTES MSC VIETNAM DORADE GRIECHENLAND GAMBAS VIETNAM LOUP DE MER MITTELMEER TATAR DE BŒUF SCHWEIZ BRESAOLA SCHWEIZ TOURNEDOS DE BŒUF IRLAND MAGRET DE CANARD FRANKREICH CARRÉ D'AGNEAU IRLAND	