

# ENTRÉES

**SALADE VERTE** 10.50

**SALADE MÊLÉE** 13.50

DRESSINGS: French, Italienne, Balsamico, César

**SALADE CÉSAR** 15.00 20.00

avec du parmesan et des croûtons de pain

avec de la poitrine de poulet grillé + 8.00

**SIX ESCARGOTS DE BOURGOGNE** 16.00

gratinés au beurre aux herbes

**TARTARE DE BOEUF**

avec du toast, doux à épicé

entrée 23.00

plat principal 39.00

avec des frites + 6.50

**TARTARE DE SAUMON**

avec salade de fenouil, mayonnaise aux agrumes et toast

entrée 23.00

plat principal 39.00

avec des frites + 6.50

**CARABINERO** 30.00

confit, avec crème de jalapeño, chutney de mangue et citron vert-kaffir sud

# SOUPES

**SOUPE DU JOUR** 11.00

**SOUPE VÉGAN DE LENTILLES ET COCO** 15.00

avec tofu

**SOUPE À LA MOUSSE DE HOMARD** 19.00

avec carpaccio de coquilles Saint-Jacques

# VÉGÉTARIEN

	entrée	principal
<b>RAVIOLI AU PARMESAN FAITS MAISON</b> avec jaune d'œuf séché, champignons des bois, et mousse de beurre aux noix	<b>30.00</b>	<b>42.00</b>
<b>CURRY VÉGAN DE CHOU-FLEUR ET CACAHUÈTES</b> avec quinoa		<b>29.00</b>

# POISSONS

## POISSON DU JOUR

du lac de Zoug  
avec des pommes de terre au sel ou du riz  
et des épinards ou des légumes

**prix dépendant de la pêche**

## FILETS DE PERCHE

frits croustillants avec de la sauce tartare,  
avec des pommes de terre au sel ou du riz  
et des épinards ou des légumes

**38.00 42.50**

## FILET D'OMBLE CHEVALIER

poché «genre de Zoug» ou «meunière»,  
avec des pommes de terre au sel ou du riz  
et des épinards ou des légumes

**39.00 44.00**

## LOTTE DE MER

avec crumble aux olives, fenouil confit,  
quinoa et mousse de saffran

**46.00**

# VIANDE

<b>SECRETO IBERICO</b> avec chorizo, mini carotte glacée et polenta crémeuse	<b>44.00</b>
<b>ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS»</b> avec des pommes allumettes et des épinards	<b>46.00</b>
<b>FILET ET POITRINE DE BŒUF</b> avec de la racine de cerfeuil, et croquettes de pommes de terre	<b>63.00</b>
<b>ÉMINCÉ DE VEAU «ZURICHOIS»</b> avec rösti croustillant au beurre	<b>45.00</b>
<b>RACKS D'AGNEAU</b> grillés, avec caviar d`aubergine, boulettes de pois chiches et de sésame et jus Harissa	<b>46.00</b>

Veillez informer notre personnel si vous avez des allergies ou des intolérances.

Déclaration

Bœuf: CH, Veau: CH; Porc: CH; Agneau: AUS/ NZL; Blanc de poulet: CH; Escargots: FRA; Secreto Iberico: ESP;  
Saumon: NOR; Carabinero: MOZ; Saint Jacques: USA; Lotte de mer: ISL;  
Poissons d'eau douce de la poissonnerie Zimmermann et Speck et élevage de poissons Spielhofer, Niederwil  
Baguette claire: CH; Rustico Flute/ Pain de blé: CH

Tous les prix sont en CHF et incl. TVA