

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

OMBLE CHEVALIER

confit, avec pomme Granny Smith, algue Nori
et Ponzu vinaigrette

28.00

SOUPES

SOUPE DU JOUR 11.00

SOUPE VÉGAN DE CITRONELLE ET CURRY 15.00

avec des pleurotes et de l'huile de thai chili

SOUPE À LA MOUSSE DE HOMARD 19.00

avec carpaccio de coquilles Saint-Jacques

VÉGÉTARIEN

	entrée	principal
LASAGNE OUVERTE avec feuilles d'épinards et tomates cerises, à la mousse de parmesan	30.00	42.00
FLEURS DE COURGETTES CUITES AU FOUR sur riz Venere, avec des girolles et bouillon de pastèque		28.00

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

QUEUE DE LANGOUSTE GRILLÉE

avec cassoulet aux haricots,
tortellini au basilic et jus de tomates

48.00

VIANDE

PINTADE avec des asperges vertes, radicchio, gnocchi Romain et jus de fleurs de sureau	42.00
ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS» avec des pommes allumettes et des épinards	46.00
FILET DE BŒUF GRILLÉ à la peinture Barbeque, avec chutney de poivrons, bébé maïs et Mille Feuille de pommes de terre	63.00
ÉMINCÉ DE VEAU «ZURICHOIS» avec rösti croustillant au beurre	45.00
DUO DE L'AGNEAU avec du parmesan, fleur de courgette cuite au four et girolles	46.00

Veuillez 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; Pintade : FRA ; Escargots: FRA;
Saumon: NOR; Omble chevalier: CH/ Römerswil; Coquilles Saint Jacques: USA; Langouste: CAN;
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