

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 CONFIRMÉ

28.00

avec un bouillon aux câpres et aux anchois,

une salade de fenouil et un sorbet à l'estragon

SOUPES

SOUPE DU JOUR 11.00

SOUPE FROIDE VÉGAN AU CONCOMBRE ET À L'AVOCAT 15.00

au croquant au piment et huile de citron

SOUPE À LA MOUSSE DE HOMARD 19.00

avec carpaccio de coquilles Saint-Jacques

VÉGÉTARIEN

	entrée	principal
LASAGNES OUVERTES avec artichauts, chanterelles, poireau et mousse au citron	32.00	42.00
GERSOTTO VÉGAN AU SAFRAN avec un chutney à la tomate, peperonata et mousse aux amandes		32.00

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
FILET DE SANDRE ALPIN POÊLÉ avec risotto au homard, bette à carde et Miso-Beurre Blanc		46.00

VIANDE

SUPRÊME DE PINTADE GRILLÉE avec glaçage barbecue, praline de pomme de terre et poireau	42.00
ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS» avec des pommes allumettes et des épinards	46.00
FILET DE BŒUF ET POITRINE DE BŒUF BRAISÉE avec raviolis aux champignons et échalotes confites	63.00
ÉMINCÉ DE VEAU «ZURICHOIS» avec rösti croustillant au beurre	45.00
FILET D'AGNEAU GRILLÉ en croûte de thym, gersotto au safran, chutney à la tomate et jus de citron	46.00

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

Déclaration

Bœuf: CH, Veau: CH; Pintade: FRA; Agneau: AUS/ NZL; Blanc de poulet: CH; Escargots: FRA
Saumon: NOR; Omble chevalier: CH; Coquilles Saint Jacques: Pacifique Nord-Ouest; Perche: EU- eaux intérieures
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