



MENU

DE LA BRASSERIE

KINGFISH



Pfirsich, Basilikum, Shiso

OEUF PARFAIT

Grüner Spargel, Pfifferlinge, Hollandaise

TAGLIATA DE BOEUF



Rucola, Parmesan, Sommertrüffel

HARMONIE FRAMBOISE ET BASILIC

Limette, Basilikum, Himbeere

4-GANG-MENU

135

3-GANG-MENU

115

WEINEMPFEHLUNG

Sancerre «Vieilles Vignes» Domaine Jérôme Godon Loire	2022	1 dl	15
Petite Arvine Cave des Bernunes - Nicolas Zufferey Valais	2022		82
Sydebändel Pinot Noir Barrique Verein Sydebändel Bâle-Campagne	2021	1 dl	18
Il Pino del Biserno Tenuta del Biserno – Ludovico Antinori Toscane Bolgheri	2021		165

Sehr gerne servieren wir Ihnen auch unser
Menu de la Brasserie in einer vegetarischen Alternative.
Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer.

ENTRÉES

ET SOUPES

<p>SALADE DE LA BRASSERIE   </p> <p>Pochiertes Ei, Avocado, Sommertrüffel</p>	26
<p>SALADE D'ÉTÉ   </p> <p>Sommergemüse, Grüner Spargel, Artischocken</p>	24
<p>BURRATA  </p> <p>Melone, Wassermelone, Basilikum</p>	32
<p>TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD</p> <p>Ananas, Mango, Brioche</p>	42
<p>KINGFISH  </p> <p>Pfirsich, Basilikum, Shiso</p>	36
<p>VITELLO TONNATO </p> <p>Tuna, Simmentaler Kalb, Kapern</p>	36
<p>PRUNIER CAVIAR PARIS</p> <p>50 g / 125 g Traditionelle Garnitur</p>	250 / 500
<p>RISOTTO À LA TRUFFE D'ÉTÉ </p> <p>Artischocken, Sommertrüffel, Chicorée Rosso</p>	42
<p>GAZPACHO  </p> <p>Tomaten, Gurken, Peperoni</p>	26
<p>CAPPUCCINO DE HOMARD </p> <p>Hummer, Champagnerschaum, Kaffee</p>	32

PLAT PRINCIPAL

PETITS LÉGUMES FARCIES     Tomaten, Zucchini, Ratatouille Coulis	42
FRAÎCHEUR D'ÉTÉ     Fenchel, Melone, Champagner	38
CARRÉ D'AGNEAU Lammkarree, Zitronenkruste, Sommergemüse	64
SOLE PETIT BATEAU Gemüsevinaigrette, Kartoffel-Mousseline, Sommergemüse	70
CÔTE DE BOEUF  Sommergemüse, Pommes Allumettes, Béarnaise	p.P. 75 für 2 Personen
FILET DE TURBOT POCHÉ  Champagner, Grüne Tomaten, Sellerie	68

CLASSIQUES DE LA BRASSERIE

TARTARE DE BŒUF Rindstartar, Pommes Frites, Toast	35/58
ÉMINCÉ DE VEAU ZURICHOIS Zürcher Kalbsgeschnetzeltes, Rösti, Champignons	64
ESCALOPE VIENNOISE Wiener Schnitzel, Gurkensalat, Pommes Frites	58
RIB EYE CAFÉ DE PARIS  Rib Eye, Café de Paris, Pommes Allumettes	68
RISOTTO AU HOMARD  Hummer, Fenchel, Pastis	68

DESSERTS ET FROMAGES

CHARIOT DE DESSERTS 28
 Dessertauswahl
 (nur am Abend verfügbar)

TRILOGIE DE SORBETS 24   
 Rhabarber, Zitrone- Basilikum, Himbeere

CRÈME BRÛLÉE 24
 Vanille, Rhabarber-Sorbet, Chips

HARMONIE FRAMBOISE ET BASILIC 24
 Limette, Basilikum, Himbeere

CRÊPES SUZETTE p. P. 34
 Flambiert mit Grand Marnier und Cognac, ab 2 Personen
 (Bitte äussern Sie Ihren Wunsch zu Beginn der Bestellung.)

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS 28
 Käseauswahl aus der Schweiz und Frankreich

WEINEMPFEHLUNG

	5 cl	14
White Port Andresen 20 years		

Château Lafon Sauternes 2020	1 dl	16
---------------------------------	------	----

Vegetarisch  Vegan  Glutenfrei  Lactosefrei 

Herkunft Fleisch

Schweiz: Kalb, Rind, Lamm

 Frankreich: Foie Gras

Herkunft Fisch

Spanien: Steinbutt
 USA: Hummer (Wildfang) FAO21
 Frankreich: Seezunge (Wildfang), Kaviar
 Pazifik: Thunfisch