



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» 2022 1 dl 15
Domaine Jérôme Godon | Loire

Petite Arvine 2022 82
Cave des Bernunes - Nicolas Zufferey | Valais

Sydebändel Pinot Noir Barrique 2021 1 dl 18
Verein Sydebändel | Bâle-Campagne

Il Pino del Biserno 2021 165
Tenuta del Biserno – Ludovico Antinori | Toscane Bolgheri

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, Trüffel-Vinaigrette</p>	<p>26</p>
<p>SALADE D'ÉTÉ   </p> <p>Sommergemüse, Grüner Spargel, Artischocken</p>	<p>24</p>
<p>BURRATA  </p> <p>Melone, Wassermelone, Basilikum</p>	<p>32</p>
<p>TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD</p> <p>Ananas, Mango, Brioche</p>	<p>42</p>
<p>KINGFISH  </p> <p>Pfirsich, Basilikum, Shiso</p>	<p>36</p>
<p>VITELLO TONNATO </p> <p>Tuna, Simmentaler Kalb, Kapern</p>	<p>36</p>
<p>PRUNIER CAVIAR PARIS</p> <p>50 g / 125 g Traditionelle Garnitur</p>	<p>250 / 500</p>
<p>OEUF PARFAIT </p> <p>Grüner Spargel, Pfifferlinge, Hollandaise</p>	<p>34</p>
<p>GAZPACHO  </p> <p>Tomaten, Gurken, Peperoni</p>	<p>26</p>
<p>CAPPUCCINO DE HOMARD </p> <p>Hummer, Champagnerschaum, Kaffee</p>	<p>32</p>

PLAT PRINCIPAL

PETITS LÉGUMES FARCIES     Tomaten, Zucchini, Ratatouille Coulis	42
RISOTTO À LA TRUFFE D'ÉTÉ     Artischocken, Sommertrüffel, Chicorée Rosso	58
CARRÉ D'AGNEAU Lammkarree, Zitronenkruste, Sommergemüse	64
SOLE PETIT BATEAU Gemüse vinaigrette, Kartoffel-Mousseline, Sommergemüse	70
TAGLIATA DE BOEUF   Rucola, Parmesan, Sommertrüffel	68
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 Kalbsgeschnetzelttes, 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