

Raw Bar

Les huîtres

Austern (FR) je nach Saison

Oysters depending on the season

Fines pro Stück 6

Oléron pro Stück 8

Le poisson cru 26

Roh mariniertes Zander (CH) | Radisli | Gurken | Joghurt

Haselnüsse | Sumak

Raw marinated zander | Radish | Cucumber | Yoghurt

Hazelnuts | Sumac

Sashimi de Maître Toru 18

Sashimi (Tuna SP/Lachs IR) nach Meister Toru

Sashimi by Master Toru

Le tatare 27/36

Zürcher Rind | Micro Greens | Kapern | Auberginen-

Kaviar | Alpenkräuter | Belperknolle

Zurich beef | Micro greens | Capers | Eggplant

Caviar | Alpine herbs | Belper tuber

Hors d'œuvre

La salade verte mélangée

15

Blattsalat | Gemüse | Kernen | Buttermilchdressing
Leaf salad | vegetables | seeds | buttermilk dressing

Les huîtres frites

18

Fritierte Austern (FR) | Remoulade | Gurkenrelish |
Mignonette
Deep-fried oysters | Remoulade | Cucumber relish |
Mignonette

Chèvre chaude

18

Warmer Ziegenkäse | Honig | Senf | Feigen | Wildkräuter |
Mohn
Warm goat's cheese | Honey | Mustard | Figs | Wild herbs |
Poppy seeds

Inbar prépare la soupe du jour

14

Inbar kocht die Suppe des Tages
Inbar cooks the soup of the day

Ce ne sont pas des escargots

18

Falsche Schnecken | Rindfleischwürfeli (CH) mit
Café de Paris gratiniert
False snails | Beef cubes with Café de Paris au gratin

Plat de résistance

Les Raviolis

24/38

Hausgemachte Ravioli, je nach Saison gefüllt
Homemade ravioli filled according to the season

L'artichaut

24

Ganze Artischocke | Pfifferlinge | Tomaten |
Schnittlauch-Aioli | Oeuf parfait
Whole artichoke | Chanterelle | Tomatoes |
Chive aioli | Oeuf parfait

Loup de mer

42

Wolfsbarsch (GR) | Bouillabaisse-Schaum | Harissaöl |
Bimi | Risotto Venere
Sea bass | Bouillabaisse foam | Harissa oil |
Bimi | Risotto Venere

Entrecôte LouLou

56

Schweizer Entrecôte | Café de Paris |
Kartoffelstock LouLou | Gemüse
Swiss entrecôte | Café de Paris |
Mashed potatoes LouLou | Vegetables

Saucisse de porc grillée

38

Hausgemachte Schweinsbratwurst (CH) | Jus |
Zwiebeln | Pommes frites Maison
Homemade pork sausage | Jus |
Onions | French fries Maison

Viande de notre vitrine Dry Age

Die edlen Fleischstücke reifen in unserem Dry Ager während 21 Tagen zur perfekten Zartheit.

The fine cuts of meat are matured in our Dry Ager for 21 days to perfect tenderness.

Côtelettes d'agneau

52

Lammkoteletten (Aus) | Jus | Pommes frites Maison | Gemüse

Lamb chops | Jus | French fries Maison | Vegetables

Côte de bœuf pour 2 personnes

145

Rindskotelette (CH) | Café de Paris | Pommes frites Maison

Beef cutlet | Café de Paris | French fries Maison

La douce saveur du dessert

Glaces et sorbets faits maison – boule

6

Hausgemachtes Eis und Sorbet

Homemade ice cream and sorbet

Gâteau au chocolat

15

Schokoladenkuchen | Beeren | Crème de Gruyère

Chocolate cake | Berries | Crème de Gruyère

Gâteau au fromage frais à la basque

16

Frischkäsekuchen | Salziges Caramel | Heidelbeeren

Cream cheesecake | Salty caramel | Blueberries

Le fromage

18

Käseauswahl vom Käser Jumi | Früchtebrot |

Aprikosenchutney

Selection of cheeses from Cheesemaker Jumi |

Fruit bread | Apricot chutney