

ENTRÉES

L'Art De Bettrave	18.00
✓ Randen, Ziegenfrischkäse, Mascarpone, Walnüsse, Honig	
Carpaccio De Boeuf	26.00
Rindsfilet, Parmigiano reggiano, Trüffel	
Saumon Gravlax Scandinavique	24.00
Lachs, Avocado, Gurken, Mango, Kaviar	
L'Œuf Poché	24.00
✓ Polentaschaum, Trüffel, Fleur de sel, Pochiertes Ei	
Bisque De Humard	26.00
Hummertartar, Champagner-Schaum	
Soupe De La Saison	18.00

PLAT PRINCIPAL

Entrecôte Café De Paris	52.00
Rindsentrecôte 200g, Kräuterbutter, Babygemüse	
Tartar De Boeuf	46.00
Rindsfilet 200g, marinierte Zwiebeln, Kapern, Toastbrot	
Risotto Aux Truffles	38.00
✓ Trüffelrisotto, Parmigiano reggiano, Rucola	
Les Pâtes Du Chef	29.00
Teigwaren-Kreation vom Chef	
Choux De Bruxelles A La Manière "Spycher"	32.00
✓ Rosenkohl, Randen, Blauschimmelkäse, Balsamico, Sesam, Nüsse	

LES SPECIALITÉS

Filet Rossini	68.00
Rindsfilet 200g, Kartoffelpurée, Babygemüse, Foie gras, Trüffel, Jus	
Poitrine De Pigeon	58.00
Taubenbrust, Entenkrokette, Kürbis, violette Kartoffeln	

SUPPLEMENTS

Gemüse blanchiert	12.00
Pommes Frites	12.00
Risotto nature	14.00

Fleischdeklaration
Rindsfleisch
Taube
Lachs
Hummer

Schweiz
Frankreich
Norwegen
USA

Vegetarisch ✓