
VORSPEISEN / ENTRÉES

Marenne d'Oléron Nr. 2 Auster, pro Stück	5
Marenne d'Oléron N° 2 huître, par pièce	
Geräucherte Entenbrust, Blattsalate, Brüsseler, süss-saurer Kürbis	21
Magret de canard fumé, feuilles de salade, endive, courge aigre-douce	
Lothringer Quiche nach Art des Hauses	28
Sautierte Jakobsmuschel, Speck Chips	
Quiche lorraine façon maison, coquille Saint-Jacques, lard croustillant	
Duo vom Stör, Osietra Kaviar, Sauerrahm Mousse	36
Kartoffeln, Buchweizen Blini, Wachtel Ei	
Duo de l'esturgeon, caviar osciètre, mousse à la crème fraîche	
Blini, œuf de caille	
Tatar vom „Ojo de Agua“ Bio-Rind, Toast oder Pommes Frites	29/39
Tartare de bœuf bio „Ojo de Agua“, toast ou pommes frites	
Meeresfrüchteplatte, Baguette, hausgemachte Mayonnaise	38
Jakobsmuscheln, Riesencrevetten, Miesmuscheln, Nordseegarnelen, Austern, Bärenkrebse	
Fruits de mer, baguette, mayonnaise maison	
Coquilles St. Jacques, crevettes géantes, moules, „petit grises“, huîtres, cigale de mer	
Entenleber & Entenleber, Portwein-Feigen, Brioche	30
Foie gras et foie gras, figues au porto, Brioche	
5 Gramm Osietra Kaviar, Sauerrahm, Buchweizen Blini	30
5 gramme caviar osciètre, crème fraîche, Blini	

SUPPEN / POTAGES

Randen-Meerrettich Suppe, gebratener Lachs	18
Potage de betteraves rouge et raifort, saumon rôti	
Geflügel Essenz, pochiertes Wachtelei, Gemüsestreifen	24
Crystale de volaille, œuf de caille poché, julienne de légumes	
Bouillabaisse, geröstetes Baguette, Rouille	31/54
Bouillabaisse, baguette grillée, rouille	

VEGETARISCHE GERICHTE / PLATS VEGTARIENS

Kürbis Risotto, Pilze, Kürbiskernen	24/35
Risotto au potiron, champignons, graines de courge	
Blätterteig Pastete, Gemüseragout, Rahmsauce	27
Vol-au-vent, ragoût de légumes à la crème	

FISCH / POISSONS

Miesmuscheln nach Seemanns Art, Pommes Frites	26/38
Moules marinière, pommes frites	
Pochiertes Rotbarbenfilet, Oliven-Pulpo Risotto	49
Peperoni Schaum	
Filet de rouget poché, risotto aux olives et poulpe	
Sauce mousseux aux poivrons	
Gebratenes Forellenfilet, Zitronen-Kapernbutter	39
Stampfkartoffeln, Fenchel	
Filet de truite rôti, beurre au citron et câpres	
Pommes de terre écrasée, fenouil	
Gegrillter ganzer Hummer, Randen Nudeln	62
Marktgemüse, Hummer Bisque	
Homard entier grillé, nouilles de betteraves rouges	
Légumes du marché, bisque d'homard	
Meeresfrüchteplatte „savoureux“, Baguette, hausgemachte Mayonnaise	120
Ganzer Hummer, Bärenkrebs, Kaisergranat, Jakobsmuscheln,	(2 Pers.)
Riesencrevetten, Miesmuscheln, Nordseegarnelen, Austern	
Fruits de mer assortie „savoureux“, baguette, mayonnaise maison	
Homard entier, cigales de mer, langoustine, coquille St. Jacques	
Crevettes géantes, moules, „petit grises“, huîtres	

FLEISCH / VIANDES

Coq au vin, Kartoffelpüree	44
Coq au vin, purée de pommes de terre	
Rindsfilet Rossini, Serviettenknödel	62
Preiselbeeren Jus, Wirsing	
Filet de bœuf Rossini, quenelles en serviette	
Jus aux aïelles, chou de Milan	
Taubenbrust mit Orangen-Honig Glasur	43
Kartoffel-Selleriepüree, Rosenkohl	
Suprême de pigeonneau, jus au miel et à l'orange	
Purée de pommes de terre et céleri, choux de Bruxelles	
Lammkarree, Wachholder Kruste, Jus	52
Topinambur Gratin, Wurzelgemüse	
Carrée d'agneau en croûte de genièvre	
Gratin de topinambours, légumes racine	
Kalbs-Blanquette, Tagliatelle, glasierte Karotten	42
Blanquette de veau, tagliatelle, carottes glacés	

HAUSSPEZIALITÄTEN / SPECIALITÉS DE LA MAISON

Jack's Wienerschnitzel	47
Lauwarmer Kartoffelsalat, kleiner Blattsalat	
Escalope viennoise „Jack's“, salade de pommes de terre servie tiède, petite salade verte	
Kalbskopf, Vinaigrette	38
Tête de veau, vinaigrette	
Elsässer Sauerkraut, Dijonsenf	39
Choucroute alsacienne, moutarde de Dijon	
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art, Butterrösti, Marktgemüse	47
Émincé de veau zurichoise, rösti au beurre, légumes du marché	

Fleischdeklaration / origines

Rind / bœuf	Schweiz / Argentinien
Kalb/ veau	Schweiz
Lamm / agneau	Neuseeland
Schwein / porc	Schweiz
Geflügel / volaille	Schweiz / Frankreich

DESSERTS

Käseauswahl, Früchtebrot	18
Assiette de fromage affiné, pain aux fruits	
Mille-Feuille Schweizerhof	16
Mille-feuille Schweizerhof	
Schokoladenmousse	18
Mousse au chocolat	
Soufflé Grand Marnier, Orangen-Zimt Salat (20 Min. Zubereitungszeit)	22
Soufflé Grand Marnier, filets d'oranges à la cannelle (20 min. de préparation)	
Bratapfel gefüllt mit Lebkuchen, Rum Eis	17
Pomme au four farci au pain d'épice, glace au rhum	
Mandarinen Sorbet, Erdnuss Mousse, Schokoladen Biskuit	18
Sorbet au mandarin, mousse à la cacahouète, biscuit au chocolat	
Sorbets & Glaces, pro Kugel	5
Sorbets et glacés, par boule	