

ENTRÉES

SALADE VERTE 10.50

SALADE MÊLÉE 13.50

DRESSINGS: French, Italienne, Balsamico, César

SALADE CÉSAR 15.00 20.00

avec du parmesan et des croûtons de pain

avec de la poitrine de poulet grillé + 8.00

SIX ESCARGOTS DE BOURGOGNE 16.00

gratinés au beurre aux herbes

TARTARE DE BOEUF

avec du toast, doux à épicé

entrée 23.00

plat principal 39.00

avec des frites + 6.50

TARTARE DE SAUMON

avec salade de fenouil, mayonnaise aux agrumes et toast

entrée 23.00

plat principal 39.00

avec des frites + 6.50

FOIE GRAS «LÖWEN»

avec brioche maison, cerises confites,
champignons pioppini marinés et jus au vin rouge

25.00

SOUPES

SOUPE DU JOUR 11.00

SOUPE À LA CITROUILLE HOKKAIDO 15.00

avec raviolis à la citrouille, graines de citrouille et huile de piment

SOUPE À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS 14.00

avec croûtons et huile de truffe

VÉGÉTARIEN

RAVIOLIS À LA RICOTTA AUX CHAMPIGNONS CÈPES au pesto de noix, figues fraîches, Gruyère râpé et herbes fraîches	22.00	29.00
STEAK DE CHOU-FLEUR «LÖWEN» avec sauce beurre blanc, purée de chou-fleur, œuf parfait et paille de poireau croustillante		29.00
QUICHE AU CÉLERI, POIREAU ET TALEGGIO avec des salades de saison mixtes		29.00

POISSONS

POISSONS DU JOUR du lac de Zoug avec des pommes de terre au sel ou du riz	prix dépendant de la pêche	
FILETS DE PERCHE frits croustillants avec de la sauce tartare, avec des pommes de terre au sel, du riz ou de la salade	38.00	42.50
FILET D'OMBLE CHEVALIER poché «genre de Zoug» ou «meunière», avec des pommes de terre au sel ou du riz	37.00	42.00
LA MORUE poché avec une sauce au vin de raifort avec risotto au safran, caviar de truite et légumes de saison		39.00

VIANDE

MAGRET DE CANARD avec sauce bordelaise aux myrtilles, purée de carottes, mini carottes braisées et chou noir croustillant	39.00
ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS» avec des pommes allumettes et des épinards	46.00
FILET DE BŒUF «GRAND CRU» avec sauce béarnaise aux truffes, frites Anna, pleurotes royaux et noix	65.00
VENTRE DE PORC CONFAÉE À LA GRAISSE DE CANARD avec sauce crème moutarde, purée de topinambour, jaune de Bruxelles, graines de moutarde et pomme verte	39.00
ÉMINCÉ DE VEAU «ZURICHOISE» avec rösti	45.00
CARRÉS D'AGNEAU avec sauce au romarin, pommes de terre sautées, fondant de céleri et groseilles	44.00

Veuillez informer notre personnel si vous avez des allergies ou des intolérances.

Déclaration

Bœuf: CH; Veau: CH; Porc: CH; Foie de canard: FRA
Blanc de poulet: CH; ; Agenau : IRL : Escargots: FRA
Saumon : NOR; la morue : SWE

Poissons d'eau douce de la poissonnerie Zimmermann et Speck, et élevage de poissons Spielhofer, Niederwil

Tous les prix sont en CHF et incl. TVA