



POISSONS ET COQUILLAGES

FILET DE DORADE ET VONGOLE 39.00

au beurre blanc avec émincé de légumes grillé sur épinard et nouilles fines
Doradenfilets mit Vongole in Weissweinsauce, dazu Grillgemüwestreifen, Blattspinat und feine Nudeln

LOTTE 46.00

avec coquilles Saint-Jacques, artichauts, coulis de tomates cerises et risotto Venere
Seeteufel mit Jakobsmuscheln auf Artischocken, dazu Cherrytomaten-Coulis und Venere-Wildreisrisotto

BOUILLABAISSE « RICHE » 46.00

poissons nobles, coquilles Saint-Jacques, crevettes et moules, servis avec baguette grillées et sauce Rouille
mit Edelfischen, Jakobsmuscheln, Krevetten und Muscheln, serviert mit geröstetem Baguette und Sauce Rouille

ASSIETTE DE POISSONS « QUAGLINOS » 42.00

filet de loup de mer, lotte et crevettes au beurre blanc, légumes de fenouil et riz de Camargue
Fischteller «Quaglinos» mit Filet vom Wolfsbarsch, Seeteufel und Krevetten an Beurre Blanc auf Fenchelgemüse dazu Camargue-Reis

SOLE ENTIÈRE 59.00

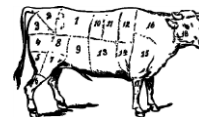
sautée avec feuilles de persil au beurre de citron et pommes de terre persillées
Ganze, gebratene Seezunge auf Blattspinat an Zitronen-Buttersauce, serviert mit Petersilienkartoffeln

MOULES « MARINIÈRES » 34.00

au court-bouillon, avec vin blanc et oignons blancs, crème, ail, persil et ciboulette avec pommes allumettes
Muscheln im Weissweinsud mit Frühlingszwiebeln, Rahm, Knoblauch, Petersilie und Schnittlauch, dazu pommes allumettes

MOULES « PROVENÇALES » 37.00

à la provençale avec beurre, julienne de légumes grillés, câpres, tomates séchées herbes et pommes allumettes
Muscheln in Olivenöl mit Butter, Grillgemüwestreifen, Kapernäpfeln, getrockneten Tomaten Kräutern dazu pommes allumettes



VIANDES

SUPRÊME DE POULARDE 34.00

farcé avec tomates séchées, olives, fromage frais sur légumes de saison et pommes Macaire et Jus
Maispoullardenbrust, auf Saisongemüse, gefüllt mit getrockneten Tomaten, Oliven und Frischkäse dazu Macaire-Kartoffeln

JARRET « BRAISÉ » 44.00

avec jus au herbes sur ratatouille avec polenta
Geschmorte Lammhaxe auf Ratatouille dazu Polenta und Kräuter-Jus

ENTRECÔTE « CAFÉ DE PARIS » 48.00

avec pommes allumettes
Entrecôte «Café de Paris» mit pommes allumettes

FILET DE BOEUF 52.00

avec épinards gnocchis et jus avec truffles
Rindsfilet an Jus und Trüffel, dazu Gnocchi und Spinat

à la Rossini avec fois gras rôti de canard +10.00
mit gebratener Entenleber

CORDON-BLEU DE VEAU 45.00

farcé au Gruyère et jambon avec pommes allumettes
Kalbs Cordon Bleu gefüllt mit Gruyère und Kochschinken, dazu pommes allumettes

6] * 1785 () [6+ () e5] () * 28] ()

12] () () 67+48(6 () (75] () 100

9(8] () 9] () 32] 5(8*5] / e(6 () (7 ()

62] (855(() () (675*2] ()

Duett aus gebratenen Jakobsmuscheln und Kalbsmilken mit Beurre Blanc, Estragon und gegrilltem Lauch

Prix donnés en CHF, service et taxe à valeur ajoutée inclus - Alle Preise sind in CHF und inklusive MwSt. / Déclaration des viandes - Fleischdeklaration:

Volaille: Argentine, France

III Suisse, Australien

Veau: Suisse

Porc: Suisse

Agneau: nouvelle-Zélande

Geflügel: Argentinien, Frankreich

Rind: Schweiz, Australien

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz,

Lamm: Neuseeland