

## *SUPPEN*

<i>Bouillon mit Ei</i>	6.50
<i>Echte klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry</i>	7.50
<i>Tomatencremesuppe mit Basilikum</i>	7.50
<i>Mundiges Spargelcremesüppchen mit Rahmhäubchen</i>	7.50
<i>Köstliche Hummersuppe mit Cognac und Rahm</i>	9.50

## *VORSPEISEN*

<i>Frischer Rauchlachs auf Toast und Butter, Kapern, Zwiebeln und Zitrone</i>	17.50
<i>Crevetten-Cocktail „CALYPSO“</i>	16.50
<i>Drei Stück Garnelen gebacken, mit Gemüseis, dazu Sweetchillisauc</i>	14.50
<i>Zwei Frühlingsrollen begleitet von süsscharfer Sauce</i>	12.50
<i>Bündnerfleisch und Rohschinken</i>	15.00

## *SALATE*

<i>Buntgemischter Salat</i>	8.00
<i>Blatsalat „Mimosa“</i>	6.50
<i>Tomatensalat mit Zwiebeln – italienisch</i>	7.00

## FISCHE

### SÜSSWASSER JE NACH FANG

*Eglifilets „MEUNIÈRE“  
in Butter gebraten dazu Salzkartoffeln* 33.50

*Felchenfilets  
an sämiger Kräuter-weisswein-rahmsauce  
Dazu Salzkartoffeln* 28.00

*Fischknusperli  
mit feiner Mayonnaise, dazu Salzkartoffeln* 25.00

*Zanderfilet „HAUSART“  
in Mandeln und Sesam, gold-gelb gebraten,  
umgeben von frischen Garnelen, gebackenen Bananen,  
Ananas und Kiwi, dazu Créole-Gemüsereis* 29.50

*Frische Seezungenfilets  
an feinsten Dillsauce, mit Weisswein und Rahm,  
dazu Trockenreis und Blattspinat.* 29.50

*Riesengarnelen „CAREBEAN“  
in Cocosnuss paniert und Gold-gelb gebacken,  
Gemüsereis, gebratene Bananen, Kiwi und Lychees,  
dazu Sweetchillisauc* 32.00

*Calamares „ROMANA“  
in luftigem Bierteig gebacken,  
dazu Salzkartoffeln und Mayonnaise* 20.50

## VOM RIND

<i>Rindsfilet mit luftiger Kräuterbutter, Frischgemüse bouquet Und Pommes-Frites</i>	<i>42.50</i>
<i>Mini Rindsfilet mit luftiger Kräuterbutter, umgeben von Frischen Gemüsen und reis</i>	<i>29.50</i>
<i>„CHATEAU-BRIAND“ (Ab 2 Pers.) 450 gr. zartes, gutgelagertes doppeltes Rindsfilet, geschmacksvoll angerichtet mit 6-gemüsen, begleitet von Sauce Bearnaise, dazu Pommes-Berny oder Pommes-Frites</i>	<i>49.00</i>

*pro Person*

## VOM LAMM

<i>Lammrückenfilet Zart rosa-gebraten mit frischen Kräutern, Gemüsebouquet und Trockenreis</i>	<i>32.50</i>
--	--------------

## VOM KALB

<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch „ZÜRCHER ART“ mit frischen Champignons, Weiswein und Rahm, dazu feine Butterrösti</i>	<i>32.00</i>
<i>„WIENER- SCHNITZEL“ mit Frischgemüsebouquet und Pommes-Frites</i>	<i>28.50</i>

## VOM SCHWEIN

*Schweinsca -Steak „CAFÉ DE PARIS“  
mager und zart, mit Frischgemüsebouquet  
und Pommes-Frites* 28.00

*Pilz-Rahmschnitzel  
mit Frischgemüse und Eiernüdeli* 27.50

*Schweinscarré-Schnitzel  
paniert, mit Pommes-Frites* 19.50

## VOM FOHLEN

*Butterzartes Fohlenfilet  
mit sämiger Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter,  
Frischgemüsebouquet, dazu Créole-reis oder Pommes\_Frites* 32.50

## FERNÖSTLICHE GERICHTE

*Pouletbrüstli „SINGAPOR“  
mit leichter asiatischer Füllung, garniert mit Früchten,  
Gemüserais und Sweetchillisauc* 23.50

*Schweinsfilet-meillons  
leicht süß-scharf gewürzt in Sesamkruste gebraten,  
Créole-reis mit Gemüsestreifen und Früchten,  
begleitet von süß-scharfen Sauce* 29.50

*Curry-schnitzel „JBN-SAUD“  
mit Trockenreis und reichhaltiger Fruchtegarnitur* 29.00

*„SWANN-CHOU“  
Chinesisches süß-scharfes Nudelgericht, mit Rind und  
Schweinefleisch-streifen, dazu knackigen Gemüsen* 29.00

## *FLEISCHLOSE GERICHTE*

*Reichhaltiger „Frischgemüseteller“* 18.00

*Chinesischer Nudelgericht  
mit Gemüsestreifen und gebackenen Bananen* 21.00

17.50

## *FÜR DIE KLEINEN GÄSTE*

*Paniertes Schnitzel mit Pommes-Frites* 12.50

*Rahmschnitzel mit Eiernüdeli* 12.50

*Fischstäbli mit Pommes-Frites und Mayonnaise* 12.50

*Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt*