

Liebe Gäste,
wir begrüssen Sie herzlich im
Restaurant Hardplatz Chez Thomas
und freuen uns Sie kulinarisch
verwöhnen zu dürfen.

Rendez-vous culinaire

Tartare de saumon

Lachstatar mit kleinem Salatbouquet
mit Toast und Butter

Noix de Saint-Jaques au Champagne Crème Soupe

Champagner Creme Suppe mit sautierter Jakobsmuschel

Asperges aux morilles

Weisser Spargeln mit Morcheln an Rahmsauce

Granité au pamplemousse rose

Erfrischendes Grapefruit-Campari Granité

Filet de boef avec sauce au poivre

Medaillon vom US-Rindsfilet mit Pfeffersauce,
dazu Kartoffelgratin und grüner Spargel

Assiette de fromages

Käseteller mit seinen
Garnituren

oder

Gâteau au chocolat molleux

Ofenfrischer Schokoladenkuchen aus Felchlin-Schokolade mit
zartschmelzendem Kern und Sauerrahmglace

Menü komplett

CHF 129.00

Menü ohne

Champagnercreme Suppe und Granité

CHF 99.00

Vegetarische Varianten sind möglich.

Unser Serviceteam berät Sie gerne

Nos hors d'œuvres froids

Terrine de foie gras de canard et son pain brioché 26.50
Entenleber-Terrine mit Muscat-Gelée und
ofenfrische Brioche

Tartare de saumon 24.50
Lachstatar mit kleinem Salatbouquet
mit Toast und Butter

Poulpe grillé et avocat Salade 24.50
Gegrillter Oktopus mit Avocado-Salat

Tartare de Bœuf 23.50
Rindstatar mit Garnitur, Toast und Butter

Salade d'asperges avec vinaigrette 24.50
Weisser und grüner Spargelsalat mit Rohschinken
an einer Himbeer Vinaigrette

Notre soupe

Bisque de homard 18.50
Hummersuppe mit knackigen Black Tiger Crevetten
und Cognac verfeinert

Soupe du jour 14.50
Frische Tagessuppe

Nos hors d'œuvres chaudes

Foie de canard poêlé 28.50
Gebratene Entenleber auf einer Apfelscheibe
mit Balsamico und Himbeerjus

Asperges aux crevettes géantes 26.00
Spargel mit Sauce Hollandaise gratiniert
und Black Tiger Crevetten im Tempura Teig

Coquilles St-Jacques aux morilles Vorspeise 26.00
Grillierte Jakobsmuscheln an ein
Morchelrahmsauce und Blätterteigkissen Hauptgang 52.00

Nos plats principaux

Filet de bœuf « Rossini » avec sauce Périgueux 140 g 74.00

US-Rindsfilet mit gebratener Entenleber und Trüffeljus, sämigem Weissweinrisotto und Gemüse

ohne Entenleber 160 g 66.00

Entrecôte grillée « Café de Paris » 180 g 49.50

Grilliertes Entrecôte vom Swiss Quality Beef
à la Café de Paris, Zürcher Pommes
und Gemüsebouquet 250 g 59.90

Gratin de fruits de mer 58.00

Gratin mit Hummer, Black Tiger Crevette
und Jakobsmuscheln mit Gemüse-Reis

Cordon rouge 54.00

Paniertes und gerolltes Schnitzel vom Kalbssteak
mit Rohschinken und Bergkäse gefüllt,
dazu Zürcher Pommes Frites und Gemüse

Filet de bœuf «Stroganoff» 44.00

Rosa gebratene Rindsfiletwürfel
an rassiger Paprikarahmsauce mit Trockenreis

Filet de Dorades 46.00

Goldbrasse Filet gebraten vom Grill
auf Randen-Kartoffelstock und Rosmarin-Senfkornsauce
serviert mit Gemüsebouquet

Raviolis de jour 36.00

Hausgemachte Ravioli mit vegetarischer Füllung

Rindfleisch: Schweiz, Irland und USA
(kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobielle Leistungsförderern erzeugt worden sein)

Geflügel: Frankreich und Schweiz

Kalb- und Schweinefleisch: Schweiz und Spanien

Lachs: Norwegen

Dorade: Griechenland

Crevetten: Vietnam

Jakobmuschel: USA/FAO21

Oktopus: Spanien/FAO51

Hummer: USA/FAO21

ALLERGENINFORMATION

Sollten Sie unter einer Allergie oder Lebensmittelintoleranz leiden, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Hartschalenobst, Nüsse, Sellerie, Senf

Servicezeiten: 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr & 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Der Eurobetrag ist auf der Rechnung ausgewiesen.