

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

Jean Ghrabi & Stefan Weise
mit unserem Team

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 Entenleber-Terrine mit Muscat-Gelée und ofenfrische Brioche	26.50
Tartare de saumon Lachstatar mit kleinem Salatbouquet mit Toast und Butter	24.50
Poulpe grillé et avocat Salade Gegrillter Oktopus mit Avocado-Salat	24.50
Tartare de Bœuf Rindstatar mit Garnitur, Toast und Butter	23.50
Salade d'asperges avec vinaigrette Weisser und grüner Spargelsalat mit Rohschinken an einer Himbeer Vinaigrette	24.50

Notre soupe

Bisque de homard Hummersuppe mit knackigen Black Tiger Crevetten und Cognac verfeinert	18.50
Soupe du jour Frische Tagessuppe	14.50

Nos hors d'œuvres chaudes

Foie de canard poêlé Gebratene Entenleber auf einer Apfelscheibe mit Balsamico und Himbeerjus	28.50
Asperges aux crevettes géantes Spargel mit Sauce Hollandaise gratiniert und Black Tiger Crevetten im Tempura Teig	26.00
Coquilles St-Jacques aux morilles Grillierte Jakobsmuscheln an ein Morchelrahmsauce und Blätterteigkissen	Vorspeise 26.00 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 Weissweinisotto und Gemüse	
ohne Entenleber	160 g 66.00
Entrecôte grillée « Café de Paris »	180 g 49.50
Grilliertes Entrecôte vom Swiss Quality Beef	250 g 59.90
à la Café de Paris, Zürcher Pommes und Gemüsebouquet	
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 rassisger 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.