

Seafood Bar

Austern

	3 PCS	6 PCS	12 PCS
FINES DE CLAIRE _____	15	28	56
FANG DES TAGES _____	19	36	72

Plateau de Fruits de Mer

FINES DE CLAIRE, FANG DES TAGES, GARNELEN,
LANGOSTINOS, PULPO, SCHWERTMUSCHELN
AIOLI, MIGNONETTE
98

Shrimp Cocktail

CREVETTEN, MARTHA'S VINEYARD SAUCE _____ 21

Sardines

CONSERVERIE DOUARNENEZ
VARIANTEN: OLIVENÖL, SONNENGETROCKNETE TOMATEN, ZITRONE,
SCHALOTTEN UND OLIVENÖL _____ 16

Bostich Caviar Imperial

BLINI, CRÈME FRAÎCHE, 10G _____ 28

Hors d'œuvres

CEUFS MIMOSA TRUFFE
EIER, TRÜFFEL, MAYONNAISE _____ 9.5

RADIESCHEN
FLEUR DE SEL, BUTTER _____ 9.5

DER GRÜNE
SAISONALE GRÜNE SALATE UND KRÄUTER _____ 10

CAESAR SALAD
ROMANA, CROÛTONS, PARMESAN, ANCHOVY CRÈME _____ 16.5

BURRATA
BUNTE TOMATEN, OLIVENÖL _____ 18

MOULES À LA CRÈME
MIESMUSCHELN, WEISSWEIN, SAHNE _____ 19.5

TARTARE DE BOEUF
OJO DE AGUA FILET, EI _____ 19.5

AUBERGINENTATAR
KICHERERBSENMAYONNAISE _____ 18

PÂTE EN CROÛTE
RICHELIEU PASTETE, FEIGENSENF _____ 18.5

BOUDIN BLANC
WEISSE BLUTWURST, PFLAUMEN, KARTOFFELPÜREE _____ 18.5

TERRINE
ENTENTERRINE „CINQ ÉPICES“, FEIGE _____ 19.5

ESCARGOTS
SCHNECKEN, KRÄUTER, KNOBLAUCH, 6 / 12 STÜCK _____ 16 / 28

TARTARE DELUXE
CAVIAR, OJO DE AGUA FILET, EIGELB _____ 45

Végétarien

TRÜFFEL RISOTTO
FRISCHER TRÜFFEL, SAISONALE PILZE, WEISSWEIN _____ 32

CHÈVRE CHAUD
ZIEGENKÄSE, SALAT, FENCHEL, NÜSSE _____ 28

RATATOUILLE
ZUCCHINI-DUO, AUBERGINE, TOMATEN UND PAPRIKACREME _____ 28

Plats de Saison

FISCHSUPPE
KABELJAU, MUSCHELN, GRUYÈRE ALPAGE, ROUILLE, CROÛTONS _____ 38

CUISSE DE CANARD
ENTE, 24 STUNDEN CONFIIERT, KARTOFFELPÜREE,
PFLAUMENSAUCE _____ 32

VOL AU VENT AU HOMARD
HUMMER, BISQUE, KÖNIGSPASTETE _____ 36

Spécialité de la Maison

ZÜRCHER GESCHNETZELTES
BRANDENBURGER KALB, WEISSWEIN, CHAMPIGNONS, RÖSTI _____ 42

Ojo de Agua

LE SANDWICH
OJO DE AGUA FILET & ROASTBEEF, 12 STUNDEN GESCHMORT, COMTÉ,
SPITZKOHL, SALAT _____ 25

CAFÉ DE PARIS
OJO DE AGUA ENTRECÔTE, CAFÉ DE PARIS SAUCE,
ROSMARINKARTOFFELN _____ 36

ROASTBEEF
ANGUS, 180G _____ 34

FILET MIGNON
ANGUS, 150G / 300G _____ 36 / 64

Beilagen

KARTOFFELPÜREE _____ 5.5

GRÜNE BOHNEN _____ 6.5

BEILAGENSALAT _____ 5.5

ROSMARIN KARTOFFELN _____ 5.5

SPINAT _____ 6.5

Saucen

CAFÉ DE PARIS _____ 5

KRÄUTERBUTTER _____ 4.5

PFEFFERSAUCE _____ 7

Bostich

Signature Cocktails

VODKA MARTINI
GREY GOOSE, VERMOUTH, OLIVE _____ 14

NEGRONI SBAGLIATO
CAMPARI, MARTINI, PROSECCO _____ 12

WHISKEY SOUR
WOODFORD RESERVE, ZITRONE, EI _____ 13

GIN FIZZ
BOMBAY PREMIER CRU GIN, LEMON, SODA _____ 13

SAZERAC
ABSINTHE, ZUCKER, COGNAC, PEYCHAUD'S BITTER,
ANGOSTURA BITTER _____ 15

Champagner

0.1L 0.75L 1.5L

CHAMPAGNE BOSTICH
CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT _____ 10 75 155

Dessert

FLAN
CAREMEL, VANILLE, TONKA _____ 9.5

MOUSSE AU CHOCOLAT
ORO DE CACAO _____ 9.5

ILES FLOTTANTES AUX PRALINES
VANILLSAUCE, KARAMELL, EIWEISS, MANDELN _____ 14

AFFOGATO
VANILLEIS, ESPRESSO _____ 9.5

ZITRONEN SORBET
MIT CHAMPAGNER / VODKA _____ 8.5 13.5

CRÊPES SUZETTE
AM TISCH FLAMBIERT _____ 15.5

ESPRESSO MARTINI
GREY GOOSE, KAHLUA, ESPRESSO _____ 14

Käse

SÉLECTION DE FROMAGES
KLEIN _____ 13.5

GROSS _____ 19.5