

## Entradas

Euro

Fígado de ganso salteado e terrina  
com variedades de figos 27.00

Salada de alface com brioche de ervas  
e vinagrete de porto branco 10.50

Terrina de salmão marinado e de atum  
com molho de coentros e manga 17.50

Salada de melancia  
com camarões salteados 18.00

## Entradas quentes

Euro

Consomé de novilho  
com bolinhas de tomate 11.50

Sopa cremosa de lavagante 15.00

Tagliatelle fresca 17.00  
Com *Piemontese* trufas de verão

*Strudel* de tomate e queijo de cabra fresco 16.00  
com vinagre *Balsamico Vintage*

Vieiras grelhadas com pasta de cidreira-limão 19.50  
e vinagrete de maracujá

Quiche de Queijo Suiço 13.50  
com um fino e estaladiço bouquet de alface

## Peixe do Mercado

Euro

Filete de pregado com cebola branca confitada,  
molho de champanhe e  
puré de batata fumado 33.00

Imperador salteado 33.00  
com ravioli de marisco e emulsão  
de fígado de ganso

Truta salmonada, suavemente fumada, 25.00  
servida com pepinos assados  
e bacon crocante

Filete de cherne grelhado 29.00  
com risotto de açafreão e endívias salteadas

## Carne e Aves

	Euro
Peito de frango com repolho <i>curcuma</i> , emulsão de vinagre de maçã e arroz vermelho	21.00
Lombinho e bochechas de porco preto com cerejas e puré de batata e aipo	28.00
Cela de borrego assada e praliné de borrego com chuteny de tomate e menta e tartelette de batata <i>Macaire</i>	31.00
Lombo de novilho <i>Black Angus</i> com crosta de nozes macadamia, chalotas caramelizadas e puré de batata	33.00
<i>"Emincé de Vitela Zurichoise"</i> Fatias de lombo de vitela à maneira suíça num molho de natas com cogumelos, servido com batata "Rösti"	26.50

## Q u e i j o

Euro

A nossa selecção de queijos Europeus  
servida com uvas e marmelada de ameixas 14.00

Queijo de cabra gratinado 13.00

## S o b r e m e s a

Crêpes Suzette  
com sorvete de laranja 14.00

Mousse de chocolate  
com espuma de chocolate  
e sorvete de ginja 13.00

Variação de Sorvetes 12.50

Dueto de Crème Brûlée

e sorvete de chá verde

Morangos marinados  
com gelado baunilha

12.00