

## LES CLASSIQUES DU BAUR

### TARTARE DE BŒUF AU RAIFORT FRAIS

Rindstatar mit frischem Meerrettich  
*Beefsteak tatar with fresh horseradish*

38.— // 46.—

### «AGNOLOTTI» DE SÉRÉ AU BEURRE ET SAUGE

Quark-Agnolotti mit Butter und Salbei  
*Curd agnolotti with butter and sage*

22.— // 29.—

### SAUCISSE DE ST-GALL GRILLÉE, MOUTARDE AUX POMMES ET ROESTI

St. Galler Kalbsbratwurst vom Grill, Apfelsenf und Rösti  
*Grilled veal sausage from St. Gallen, apple mustard and roesti potatoes*

34.—

### ENTRECÔTE «HÖRGER SPÉCIALE», CAFÉ DE PARIS POMMES DE TERRE ALLUMETTES ET HARICOTS VERTS AUX ÉCHALOTES

Entrecôte «Hörger spéciale», Café de Paris  
Streichholzkartoffeln und grüne Bohnen mit Schalotten  
*Entrecôte «Hörger special», Café de Paris  
Shoestring potatoes and green beans with shallots*

180g 56.— // 220g 68.—

### ÉMINCÉ DE FILET DE VEAU ZURICHOISE AVEC ROESTI

Geschnetzeltes Kalbsfilet Zürcher Art mit Rösti  
*Sliced veal fillet Zurich style with roesti potatoes*

56.—

### ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE, POMMES DE TERRE LYONNAISE

Wienerschnitzel mit Lyoner Kartoffeln  
*Veal scallop Viennese style, lyonnaise potatoes*

54.—

## LES HORS-D'ŒUVRES

### CŒUR DE LAITUE OU SALADE MÊLÉE

Salatherz oder gemischter Salat  
*Salad hearts or mixed salad*

17.—

### SALADE D'ARTICHAUTS TIÈDE AUX LAMELLES DE PARMESAN

Artischockensalat mit Parmesan  
*Artichoke salad with parmesan*

29. —

### SALADE DE HOMARD SUR LIT DE LÉGUMES, SAUCE CALYPSO

Hummersalat auf einem Gemüsebett, Calypso-Sauce  
*Lobster salad on a vegetable bed, Calypso sauce*

44. —

### SAUMON FUMÉ «MAISON» AVEC GARNITURE

Im Haus geräucherter Lachs mit Garnitur  
*In house smoked salmon with garnish*

24.— // 32.—

## LES SOUPES ET PLATS VÉGÉTARIENNES

### CONSOMMÉ SELON DÉSIR (MOËLLE, SHERRY OU CÉLESTINE)

Kraftbrühe nach Wahl (Mark, Sherry oder Pfannkuchenstreifen/Flädli)  
*Beef broth with garnish of choice (Moëlle, Sherry or Célestine)*

16.—

### BISQUE DE HOMARD À L'ARMAGNAC

Hummercremesuppe mit Armagnac  
*Lobster bisque with Armagnac*

26.—

### NOUILLETES À LA CRÈME AUX CHAMPIGNONS DE SAISON OU SAUCE TOMATE

Nüdeli mit Pilzrahm- oder Tomatensauce  
*Noodles with mushroom cream sauce or tomato sauce*

32.—

### RISOTTO SAFRANÉ AUX LÉGUMES

Safranrisotto mit Gemüse  
*Saffron risotto with vegetables*

36.—

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer à la carte  
TVA incluse / Tous les prix en francs suisses

Dress code: business casual

## LES POISSONS

FILETS DE SOLE GRILLÉS OU MEUNIÈRE, ÉPINARDS EN BRANCHES  
Seezungenfilets grilliert oder Müllerinart, Blattspinat  
*Fillets of sole grilled or meuniere, leaf-spinach*  
58.—

TRANCHE DE TURBOT GRILLÉE, SAUCE BÉARNAISE ET ARTICHAUTS  
Grillierte Steinbutt-Tranche, Béarnaise-Sauce und Artischocken  
*Grilled turbot slice, bearnaise sauce and artichokes*  
58.— // 78.—

FILET DE LOUP DE MER POÊLÉ À L'HUILE D'OLIVE AUX FINES HERBES  
SUR LIT DE POIREAUX CRÉMEUX  
Gebratenes Seebarschfilet mit Kräuter-Olivenöl auf Rahmlauch  
*Pot-roasted sea bass, olive oil with herbs and creamy leek*  
64.—

## LES VIANDES

STEAK DE VEAU SAUTÉ À LA SAUCE AUX MORILLES, CAROTTES GLACÉES  
Sautiertes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce, glasierte Karotten  
*Sautéed veal steak with morel cream sauce, glazed carrots*  
64.—

FILET DE BŒUF GRILLÉ, SAUCE BÉARNAISE ET LÉGUMES DU MARCHÉ  
Grilliertes Rindsfilet, Béarnaise-Sauce und saisonales Gemüse  
*Grilled beef fillet, bearnaise sauce and market vegetables*  
150g 61.— // 180g 74.—

CÔTES ET CHOPS D'AGNEAU À LA PROVENÇALE AVEC RATATOUILLE  
Lammkoteletts provenzalische Art mit Ratatouille  
*Lamb chops Provence style with ratatouille*  
68.—

### Accompagnement à votre choix :

Pommes de terres à la vapeur, safranées, mousseline ou roesti  
Nouillettes au beurre, timbale de riz aux herbes ou safrané

Provenance de nos viandes  
Filet de bœuf, Entrecôte, Agneau: Australie // Veau : Suisse //  
Volaille : France et Suisse // Canard : France // Gibier : Cerf Autriche // Chevreuil Autriche  
Le bœuf peut être élevé avec des hormones et / ou autres antimicrobiens, pour encourager l'efficacité de croissance.  
Il est possible, que la volaille provenant de France ait été élevée aux antibiotiques.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer à la carte  
TVA incluse / Tous les prix en francs suisses

Dress code: business casual