

ENTRÉES

Salade d'été Knackige Blattsalate mit Datterini-Tomaten und Kräutern avec un oeuf poché / mit pochierem Ei	13 3
Mousse de tomates – mozzarella di Bufala – basilic Tomatenmousse, Büffelmozzarella, Basilikum	16
Oeuf à la russe Gekochtes Ei auf russischem Salat mit Sardellen Option: 10 g Frutiger Kaviar	13 +30
Melon et jambon de Parme Melone und Parmaschinken	18 / 26
Os à la moëlle Mit Kräuterkruste gratiniertes Markbein	18
Escalopes de foie gras sautées (FR) Sautierte Foie Gras Tranchen und Aprikosen-Chutney	29 / 43
Tartare de bœuf Rindstatar «Brasserie Ratskeller» mit Toast und/oder Pommes frites	70 g 26.00 140 g 33.00
Душевная боль Живаго Pellkartoffeln mit Sauerrahm und Kaviar Wild Alps Vodka (40 Vol-%) oder 1dl Moët & Chandon	39

POTAGES

Consommé à la moëlle Kraftbrühe mit Mark	15
Bisque de homard Hummersuppe mit Cognac und Rahm verfeinert	19
Gazpacho andalouse Spanische Gemüsekaltschale	12

CLASSIQUE DE LA BRASSERIE

Escargots de Bourgogne «Café de Paris» Burgunder Schnecken «Café de Paris»	18
--	----

POISSONS

Filets de perche alpine (Raron Valais) In Butter gebratene Alpen-Eglifilets serviert mit Blattspinat und Salzkartoffeln	36 / 42
Brochette de crevette géante – Risotto provençale Riesenkrevetten am Spiess, Risotto mit Kräutern und Tomaten (Black Eden Riesenkrevetten aus nachhaltiger Zucht, Vietnam)	44

PLATS PRINCIPAUX

Ballerons – Vinaigrette – Roesti Wurstsalat einmal anders: Balleronswurstscheiben von der Metzgerei Schmid, St. Gallen, mit Schnittlauch-Petersilien-Vinaigrette und Rösti	27
Roastbeef froid, Sauce Tartare, Bouquet de salade Kaltes Roastbeef vom Entrecôte, Tartarsauce, Salat Kleine Portion Pommes frites	33 +4
Ris de veau, beurre noisette, nappé de câpres Kalbsmilken in Kapernbutter mit Blatt- & Tomatensalat	29
Pulled Pork Burger – Cole slaw – Fries Gezupftes, geschmortes würziges Schweinefleisch im Brioche-Bun, BBQ-Sauce und Pommes frites	27
Saucisse de St-Gall rôtie St.-Galler-Kinderfest Bratwurst (230g) das Original von der Metzgerei Schmid, serviert mit Butterrösti Sauce aux oignons mit Zwiebelsauce	28 +3
Filets d'agneau à l'orientale Lammfilet mit Sesam-Zwetschgensauce Lauwarmer Couscous	32
Escalope de veau viennoise Wienerschnitzel mit Pommes Frites	49
Emincé de foie de veau sauté Geschnetzelte Kalbsleber in Butter sautiert, Rösti	30 / 38
Joue de veau braisée, sauce aux chanterelles Geschmorte Kalbsbacke, Pfifferlinge, neue Bratkartoffeln	44
Entrecôte «Café de Paris» (PRY) der Klassiker des Entrecôtes, mit Pommes-Frites	250g 48
Rindsfiletgulasch «Stroganoff» (PRY) mit Trockenreis	46

PLATS VÉGÉTARIENS

Fromage de chèvre Schmelzender Ziegenkäse mit Thymianhoni serviert auf Linsensalat	29
Raviolis aux chanterelles Ravioli mit Eierschwämmli	20 / 28
Risotto aux tomates, basilic et mozzarella di Bufala Carnarolirisotto mit Tomaten, Basilikum, Mozzarella	16 / 25

DESSERTS

Tartelette aux baies Beeren auf lauwarmem Blätterteigboden Shot «Eierlikör» aus Conny's Feinkostladen, 2cl, 23°	13 +6
Café glacé «l'original» Aufgerührtes Kaffeeis mit Kirsch	11
Île flottante Eiweissballon im Bourbon-Vanilleseeli	14
Sorbet aux citrons verts et basilic Limonen-Basilikum-Sorbet Shot «Limoncello» aus Conny's Feinkostladen, 2cl, 42°	12 6
Dessert au verre Panna Cotta oder Schokoladen-Mousse im «Lustglas»	6
Fromage pour la petite bouchée, par sorte Käse zum Abrunden, pro Sorte	6

POUR FINIR EN BEAUTÉ

Le café gourmand Kaffee oder Espresso mit «süssen Verführungen»	14
Affogato al caffè Vanilleglace mit kräftigem Kaffee übergossen	8
Le café «Dai-Dai» Kaffee oder Espresso mit Gelato-Pralinés	11
Le café plus Kaffee oder Espresso serviert mit 2cl Mettè-Schnaps nach Ihrer Wahl	12

CONNY'S FEINKOST

APERÓ IM CHÄUER / BOUTIQUE

Sei es ein «Tête à Tête» oder ein Gruppenevent – besuchen Sie unseren Apéro-Feinkostladen.

- Weinladen von Baur au Lac, Zürich
- Geschenkkörbe und Mitbringsel
- Suppen und Sandwiches
- Getöpferes und Gewobenes

**Samstags, 10.00 – 13.00 Uhr
BRUNCH UNTER DEN LAUBEN**

VINS DE TABLE

Weiss:	Pinot Grigio – Grave del Friuli	dl	6.60
Rosé:	Rosé de Provence	dl	6.60
Rot:	Montepulciano d’Abruzzo	dl	6.60

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISS

Schweiz	10 cl	70 cl
Epesses «Le Replan» Union Vinic. Cully 2021	8.50	56.00
Chasselas		
	10 cl	75 cl
Chardonnay 2021	8.80	59.00
Rebgut der Stadt Bern, La Neuveville		
Ronco Bain 2021	10.00	64.00
DOC Ticino, Guido Brivio		
Sauvignon blanc		
Frankreich	10 cl	75 cl
Sancerre 2020	12.00	76.00
Les Panseillots, Guillerault-Fragette		
Sauvignon blanc		
Spanien	10 cl	75 cl
Rueda DO Basa 2020	8.20	54.00
Telmo Rodriguez, Rueda		
Verdejo, Viura		

ROSE

	10 cl	75 cl
Assobio – Rosé DOC 2020	8.20	54.00
Quinta dos Murças, Douro, Portugal		
Touriga Nacional, Tinta Roriz, Cão		

ROT

Schweiz	10 cl	75 cl
Schafiser Pinot Noir Barrique 2020	9.60	62.00
Rebgut der Stadt Bern		
Château Lichten 2020	9.80	63.00
Domaines Rouvinez, VS		
Cornalin, Syrah, Humagne rouge		
Frankreich	10 cl	75 cl
Languedoc 2018	8.80	59.00
Terra Patres IGP		
Alma Celsius, Syrah, Merlot,		
Cabernet Sauvignon		
Spanien	10 cl	75 cl
Nabal Crianza 2016	10.70	67.00
Bodegas Nabal, Ribera del Duero		
Tempranillo		
Siò 2019 MALLORCA	8.60	58.00
IGP Bodega Ribas, Mallorca		
Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot		Magnum 124.00
Italien	10 cl	75 cl
Anforti 2016	9.60	62.00
IGT, Paolo Conterno		
Merlot, Sangiovese		

PROSECCO – CHAMPAGNE

Prosecco	10 cl	75 cl
«Paladin» Prosecco dry	9.80	62.00
«Paladin» Prosecco Rosé brut millesimato	11.50	69.00
Champagne	10 cl	75 cl
Moët & Chandon Champagne Impérial Brut	15.00	95.00
Bollinger, Champagne Grande Année 2013		195.00
Kir Royal, Moët & Chandon, Crème de Cassis	15.00	

FLASCHENWEINE

WEISS / ROSÉ

Schweiz	75 cl
«1858» – Charles Bonvin 2017	76.00
Ch. Bonvin et Fils, Sion, Valais	
Petite Arvine, Heida, Amigne	

Œil de Perdrix – AOC 2020	59.00
Château d’Auvèrner/NE	
Pinot Noir	

Frankreich

Meursault Maurice Chevalier 2018	120.00
Meursault, Remoissenet	
Chardonnay	

ROT

Schweiz	75 cl
Dogaia DOC 2018	68.00
Guido Brivio, TI	

Fläscher Pinot Noir 2019	58.00
Hansruedi Adank, GR	

Frankreich

Pommard AC 2019	78.00
Remoissenet Père et Fils	
Beaunes, Pinot Noir	

Gevrey-Chambertin 2019	93.00
Remoissenet Père et Fils, Pinot Noir	

Château Paveil-de-Luze AC Margaux 2015	75 cl	76.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	37.5 cl	39.00

Château Lynch-Bages AC 2018	195.00
Grand Cru Classé	
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,	
Petit Verdot	

Château Canon-La-Gaffelière AC 2018	140.00
Grand cru classé	
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	

Italien

Barbaresco DOCG «Cascina Morassino» 2017	78.00
R. & M. Bianco, Nebbiolo	

Barolo DOCG Riserva, Bricco Francesco 2013	97.00
Rocche Costamagna, Nebbiolo	

Spanien

Les Terrasses 2018	88.00
DOC Priorat, Álvaro Palacios	
Garnacha, Carignan	

Bière d'été

Pilgrim – Brauerei Kloster Fischingen TG

Triple Blonde d`Abbaye (10 Vol-%)	37.5 cl	11.20
Mild, fruchtig, trocken		
Waldbeer (5.5 Vol-%)	33 cl	8.20
Duft von Tannennadeln und Kräutern		
Amber (5.5 Vol-%)	33 cl	8.20
Feinfruchtig, mild gehopft		

APERITIVES

	cl	Vol.%	
Negroni			14.00
Blanc Cassis			7.00
Gespritzter Weisswein			7.00
Aperol Spritz	11	11.00	
Hugo			11.00
Martini bianco/rosso/dry	4	15	6.50
Campari	4	23	6.50
Cynar	4	16,5	6.50
Pastis 51	2	45	6.00
Jägermeister	4	35	6.00
Porto Fine White, Graham's	5	19	6.00
Porto Tawny 10J., Graham's	5	20	12.00
Sherry Jerez Tio Pepe	5	15	6.00
Filler – O'saft, Tonic, Cola und anderes			+3.00

ALKOHOLFREIE APERITIVES

Sanbitter	10	6.00
Chinotto	20	6.00
Tomaten- oder Orangensaft	20	5.50

BIER

Bier vom Fass

Gurten, Berner Bier	10 cl	20 cl	30 cl	50 cl
	3.30	4.20	5.00	7.70

Grimbergen rouge	25	5.50
-------------------------	----	------

Flaschenbiere

Schneider Weisse	50	8.50
«Bärner Müntschi» Felsenau	33	6.80
Feldschlösschen alkoholfrei	33	4.80

KAFFEE / TEE

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.80
Doppelter Espresso	7.50
Milchkaffee	5.30
Cappuccino	5.50
Kaffee Melange	6.50
Espresso Coretto (mit 2 cl Grappa)	7.50
Latte Macchiato	6.50
Diverse Tees (London Tea House)	5.00
Kalte oder warme Schokolade	5.50

MINERALWASSER SOFT DRINKS

Rhazünser	35/50/100	5.00/6.50/9.00
Arkina (ohne Kohlensäure)	35/50/100	5.00/6.50/9.00
Coca Cola, Coca Cola zero	33	5.00
Apfelschorle Ramseier	33	5.00
Schweppes	20	5.00
Tonic/Bitter Lemon		
Rivella Rot/Blau	33	5.00
Sinalco	30	5.00
Hausgemachter Eistee	30	4.90
Rhazünser Citro (offen)	30	4.50
Kindersirup	30	1.50
Hahnenwasser	1 lt	3.00