DESSERTS

Apricot Cake in glass with Vanilla Ice-Cream — **CHF 12.—**
Aprikosenkuchen im Glass mit Vanilleeis
Gâteau à l'abricot dans un verre avec une glace à la vanille

Sweet Risotto with Cinnamon — **CHF 14.—**
Süsser Risotto mit Zimt
Risotto sucré avec de la cannelle

Home Made Apple Pie with Vanilla Sauce — **CHF 14.—**
Hausegemachter Apfelstrudel mit Vanille Sauce
Strudel aux pommes fait maison avec sauce vanille

Ice Cream Artisanale — **CHF 7.—**
Eissorten Artisanale
Assortiment de glaces artisanales

Cheese Variation, Käsevariationen, variation de fromage — **CHF 19.—**

Gluten Free Chocolate Cake with Vanilla Ice-Cream — **CHF 14.—**
Glutenfreier Schokoladenkuchen mit Vanilleeis
Gâteau au chocolat sans gluten avec une glace à la vanille

MENU SIGNATURE

Foie Gras & Chutney Sauce with Apricots
Foie gras & Aprikosen-Chutney-Soße
Foie gras & sauce Chutney aux abricots

&

Black Angus Steak Tartar with Caviar
Black Angus Fleisch Tartar mit Kaviar
Tartare de Black Angus avec Caviar de Béluga

&

Creamy soup with white wine and croutons, Entrecôte Art
Cremige Weißweinsuppe mit Croutons, Entrecôtee Style
Soupe crèmeuse au vin blanc, style Entrecôte

&

Entrecôte Café de Paris with pommes allumettes
Entrecôte Café de Paris mit Pommes Allumettes
Entrecôte Café de Paris avec pommes allumettes

&

Cheese Variations
Käsevariationen
Variation de Fromages

or

Dessert Surprise
Dessert Überraschung
Dessert Surprise

CHF 155.—

STARTERS / VORSPEISEN / ENTRÉES

Oysters Gillardeau Nr. 2	CHF 27.-
Austern Gillardeau Nr. 2	**3 Stück**
Huîtres Gillardeau Nr. 2	***3 pièces***

Croquettes filled with Lobster & Pulled Beef	CHF 8.—
Kroketten gefüllt mit Hummer & Rinderhackfleisch	**pro Stück**
Croquettes farcies au homard & au bœuf haché	***par pièce***

Marrow bone with Fleur de Sel **CHF 21.—**
Markknochen mit Fleur de Sel
Os à la moelle

Ratatouille, Fried Swiss Egg, Black Truffel (V) **CHF 25.—**
Ratatouille, Schweizer Spiegelei, schwarzer Trüffel
Ratatouille, Œuf suisse au plat, truffe noire

Shrimps, Extra Virgin Olive Oil, Garlic & Chili **CHF 29.—**
Garnelen, Natives Olivenöl, Knoblauch & Chili
Crevettes, huile d'olive extra vierge, ail & piment

Foie Gras Torchon & Cranberry Confiture **CHF 33.—**
Foie Gras aus Torchon & Preiselbeermarmelade
Foie Gras au Torchon Maison & Confiture d'airelles rouges

Fish Bouillabaisse Entrecôte Art **CHF 39.—**
Fisch Bouillabaisse Entrecôte Style
Bouillabaisse de poisson, style Entrecôte

Black Angus Steak Tartar with Caviar **CHF 37.— / CHF 56.—**
Black Angus Fleisch Tartar mit Kaviar
Tartare de Black Angus avec du Caviar

UNSERE SPEZALITÄTEN

Entrecôte Café de Paris with pommes allumettes	**(240g)**	**CHF 62.—**
Entrecôte Café de Paris mit Pommes Allumettes	**(180 g)**	**CHF 52.—**
Entrecôte Café de Paris avec pommes allumettes	**(120 g)**	**CHF 42.—**

Fettucini **CHF 43.—**
with Pulled Entrecôte on Truffle Oil & Belper-Cheese
Fettucini mitPulled Entrecôte an Trüffelöl & Belper Knolle-Käse
Fettucini avec Entrecôte effilochée à l'huile de Truffe & fromage Belper Knolle

Side Dishes /Beilagen /*Plats d'accompagnement*

Colorful Salad, Gemischter Salat, *Salade Mêlée*	**CHF 9.—**
Padron Peppers, Padron-Paprika, *Poivron de Padron*	**CHF 9.—**
Creamy Spinach, Cremiger Spinat, *Epinards à la crème*	**CHF 9.—**
Oven Vegetables, Ofengemüse, *Légumes au four*	**CHF 9.—**

Preise in Schweizer Franken, Bedienung und 8.1 % MWST inbegriffen.
Our prices are in Swiss Francs, service and 8.1 % VAT included.
Les prix s'entendent en francs suisses, service et 8.1 % TVA compris.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may trigger allergies or intolerances upon request.

Notre personnel sera heureux de vous informer sur demande des ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Wir verwenden für unsere Gerichte ausschliesslich:

For our dishes we only use:

Nos mets sont préparés exclusivement avec:

Rindfleisch · **Beef · Boeuf ***	**AU/ CH**
Krevetten · **Shrimps · Crevettes**	**VNM**
Meeresfrüchte · **Seefood · Fruits de mer**	**Atlantik/ Pazifik**
Eier · **Eggs · Oeufs**	**CH**
Hummer · **Lobster · Homard**	**SCO / CAN**
Fisch **/ Fish / Poisson**	**FR / SP / GR**

***Kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobellen**

Leistungsförderern erzeugt worden sein
*May have been produced with hormonal, antibiotics, or other enhancers
****Peut avoir été produits avec des stimulateurs de performance hormonaux, antibiotiques ou autre**.*

Vegetarische Gerichte sind mit (V) gekennzeichnet, vegane Gerichte mit (T).
Vegetarian dishes are marked with a (V), vegan dishes are marked with a (T).
Les plats végétariens sont marqués avec un (V), les plats végan sont marqués avec un (T).

MENU

RESTAURANT

ENTRECOTE

EST. 2023

ZERMATT

Willkommen im Restaurant L'Entrecôte

Die Café de Paris Sauce ist eine reichhaltige, aromatische Buttersauce, die perfekt zu gegrilltem Fleisch, insbesondere Entrecôte, passt. Ihre Geschichte reicht zurück in die 1940er Jahre, als sie in Genf, Schweiz, im Restaurant Café de Paris entstand.

Die genaue Rezeptur der Café de Paris Sauce bleibt oft ein gut gehütetes Geheimnis, aber im Allgemeinen enthält sie eine Vielzahl von Kräutern, Gewürzen und Zutaten wie Knoblauch, Zwiebeln, Estragon, Thymian, Rosmarin, Basilikum, Senf, Worcestershire-Sauce, Ketchup, Cognac oder Brandy sowie Butter als Hauptbestandteil. Die genauen Proportionen variieren je nach Restaurant oder Koch, und einige Orte behalten ihre einzigartigen Rezepturen als Geheimnis bei.

Die Sauce wird traditionell zu einem Entrecôte, einem saftigen Stück Rindfleisch aus dem Zwischenrippenstück, serviert. Das Fleisch wird normalerweise gegrillt oder gebraten und mit der großzügig über das Fleisch verteilten Café de Paris Sauce serviert.

Bienvenue au Restaurant L'Entrecôte

La sauce Café de Paris est une sauce au beurre riche et aromatique qui se marie parfaitement avec de la viande grillée, en particulier de l'entrecôte. Son histoire remonte aux années 1940, lorsqu'elle a été créée au Café de Paris à Genève, en Suisse.

La recette exacte de la sauce Café de Paris reste souvent un secret bien gardé, mais en général, elle comprend une variété d'herbes, d'épices et d'ingrédients tels que l'ail, les oignons, l'estragon, le thym, le romarin, le basilic, la moutarde, la sauce Worcestershire, le ketchup, le cognac ou le brandy, ainsi que du beurre comme ingrédient principal. Les proportions exactes varient selon le restaurant ou le cuisinier, et certains endroits gardent leur recette unique secrète.

La sauce est traditionnellement servie avec une entrecôte, un morceau de viande de bœuf provenant de l'entre-côte, juteux et tendre. La viande est généralement grillée ou rôtie et servie avec la sauce Café de Paris généreusement étalée dessus.

Welcome to the Restaurant L'Entrecôte

The Café de Paris Sauce is a rich, flavorful butter-based sauce that pairs perfectly with grilled meat, especially entrecôte. Its history dates back to the 1940s when it originated at the Café de Paris in Geneva, Switzerland.

The exact recipe of Café de Paris Sauce often remains a closely guarded secret, but generally, it includes a variety of herbs, spices, and ingredients such as garlic, onions, tarragon, thyme, rosemary, basil, mustard, Worcestershire sauce, ketchup, cognac or brandy, along with butter as the main component. The precise proportions vary from restaurant to restaurant or chef, and some places keep their unique recipes under wraps.

The sauce is traditionally served with entrecôte, a juicy and tender cut of beef from the rib area. The meat is typically grilled or roasted and served with the Café de Paris Sauce generously slathered over it

MENU KIDS

Colorful Salad

Gemischter Salat

Salade Melée

&

Entrecôte Café de Paris with pommes allumettes (120g)

Entrecôte Café de Paris mit Pommes Allumettes

Entrecôte Café de Paris avec pommes allumettes

&

Ice-Cream

Eissorten

Diverses Glaces

CHF 56.—