

VORSPEISEN

MIT HONIG GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 16.00
mit marinierter Jungkresse

GRATINIERTE ZWIEBELSUPPE 14.00
mit Croûtons

HUMMERBISQUE 16.50
mit Croûtons

WEINBERGSCHNECKEN 19.50 / 38.00
(6/12 Stück)

AUSTERN KRYSTALE N°3 FRANKREICH 5.50 / 31.00
(1/6 Stück)

RAUHLACHSTATAR
mit Brioche-Toast, Sahne-Meerrettich und marinierter Jungkresse
Klein 60g 18.00
Gross 120g 26.00
Pommes Allumettes +7.00

TATAR DE BŒUF
Klein 70g 22.00
Gross 140g 34.00
Cognac, Whiskey oder Calvados +5.00
Pommes Allumettes +7.00
mit Café de Paris gratiniert +5.00

HAUSGEMACHTE QUICHE LORRAINE 27.00
mit Blattsalat

SALATE

KLEINER GRÜNER SALAT 12.00

LOUIS-SALAT-BOWL
mit Cherrytomaten, Karotten Julienne, karamellisierten Baumnüssen, Gurken und Hüttenkäse
Klein 16.00
Gross 24.00
Gebratene Pilze +6.00
Falafelkugeln +6.50
Rauchlauchs-Streifen +7.00
Pouletbrustwürfel +8.00
Früchte und Beeren +5.50

SALAT NICOISE 24.00
mit Thunfisch, Bohnen, Ei, Oliven, Kartoffeln

CAESAR SALAD 21.00
gebratene Pouletbrustwürfel +8.00

FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN KLASSISCH 19.00
Crème fraîche · Zwiebeln · Speck

FLAMMKUCHEN LACHS 24.00
Crème fraîche · Zwiebeln · Rauchlachs · Rucola

FLAMMKUCHEN ZIEGENKÄSE 22.00
Crème fraîche · Zwiebeln · Ziegenkäse · Kräuter

FLAMMKUCHEN ROHSCHINKEN 25.00
Crème fraîche · Zwiebeln · Rohschinken · Rucola

VEGETARISCH

ZITRONEN-RICOTTA RAVIOLI 26.00
mit Rucola

SPAGHETTI PROVENCALE (v) 26.00
mit Olivenöl, Kräuter, Grillgemüstreifen

RUSTIKALES RATATOUILLE (v) 29.00
überbacken mit Ziegenkäse und frischen Kräutern

FLEISCH

IM OFEN GEBACKENES MISTKRATZERLI 36.00
mit Café de Paris, dazu Salat oder Pommes Frites

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS 200g 49.00
gratiniert, mit Pommes Allumettes

TINA BURGER 37.00
hausgemacht, mit Pommes Allumettes, Cole Slaw

GESCHNETZELTES VOM KALB ZÜRCHER ART 45.00
mit Rösti und Champignonrahmsauce

KALBS-CORDONBLEU 46.00
mit Pommes Allumettes oder Salat

350 GRAMM TATAR ROYAL (für 2 Personen) *pro Person* 39.00
mit Trüffelöl, Kapern, Zwiebeln, Gurken, Chili, Oliven, Toast und Butter.

FISCH · MEERESFRÜCHTE

MOULES MARINIÈRE 36.00
Weissweinsud, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch

GANZE IM OFEN GEBACKENE "Dorade Royal" 46.00
Bratkartoffeln, Safran-Beurre blanc, Ratatouille

SPAGHETTI PALOURDE 34.00
Venusmuscheln, Miesmuscheln, Noilly Prat, Grillgemüse, Tomatenwürfel

BOUILLABAISSÉ 42.00
Loup de mer, Rouget, Coquilles St. Jaques, Moules, St. Pierre, Crevettes, Croûtons, Sauce-Rouille

"ZANDERKNUSPERLI" 34.00
mit Salat, Kräutersenf dressing, Zitrone und Tartarsauce

CARTE DE VINS

CHAMPAGNES ET VINS MOUSSEUX

	1DL	3.75DL	7.5DL
CHAMPAGNE DEUTZ Brut Classic s.a	17.00		123.00
CHAMPAGNE DEUTZ Rosé s.a.			138.00
CRÉMANT D'ALSACE AC Léon Beyer s.a	12.00		82.00
PROSECCO DOC extra dry, Montelliana, Treviso.	9.50		69.00

VINS BLANCS

France			
CHARDONNAY AUSSIÈRES BLANC 2023 Baron de Rothschild, Languedoc France	8.50		59.00
RIESLING D'ALSACE 2022 Léon Beyer, Elsass	9.50		69.00
SAUVIGNON BLANC LES DEUX TOURS 2023 Baron de Ladoucette, Loire	10.50		74.00
CHABLIS 2023 Louis Latour, Burgund		45.00	85.00
POUILLY FUMÉ 2023 Baron de Ladoucette, Loire	13.50	49.00	96.00
MERSAULT 2022 Louis Latour, Burgund			138.00
SANCERRE LA POUSSIE 2023 Baron de Ladoucette, Loire			92.00
Autres Regions			
EPESSSES LA RÉPUBLIQUE 2023 Patrick Fonjallaz, Lavaux	9.50		69.00
PINOT GRIGIO 2023 Ca`Bolani, Friaul	7.50		53.00

VINS ROSÉS

ULTIMATE 2024 Provence	10.50	39.00	74.00
EAU DE PROVENCE BY PRIVATE WINE COLLECTION 2024 Provence	8.00		56.00

VINS ROUGES

	1DL	3.75DL	7.5DL
France			
SYRAH-CABERNET AUSSIÈRES ROUGE 2022 Barons de Rothschild, Languedoc	8.50		59.00
SANTENAY 2022 / 2021 Louis Latour, Burgund		49.00	90.00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2022 Domaine de l'Arnèsque, Rhonetal	14.00		98.00
CHÂTEAU CAP DE FAUGÈRES 2018 / 2019 Côtes de Castillon AC, Bordeaux	12.00	42.00	82.00
CHÂTEAU SOLEIL 2016 St-Emilion, Bordeaux			92.00
ECHO DE LYNCH-BAGES 2022 Pauillac, Bordeaux			129.00
BOURGOGNE GAMAY 2023 Louis Latour, Bourgogne	9.50		69.00
Autres Regions			
NOBLER BLAUER 2023 Nadine Saxer, Zürich	10.50		74.00
CARMELO RODERO 9 MESES 2023 Bodegas Rodero, Ribera del Duero	9.50		69.00
MALBEC OAK Valle Las Acequias 2017, Luis Segundo, Mendoza	9.50		69.00

L'EAU MINÉRALE ET LES BOISSONS GAZEUSES

ALLEGRA 50 CL	7.50
PASSUGGER 50CL	7.50
COCA COLA, ZERO 33CL	7.00
FUSETEA LEMON 33CL	7.00
MÖHL SÜSSMOST 33CL	7.00
MÖHL SHORLEY 33CL	7.00
RIVELLA 33CL	5.50
SAN BITTER 10CL	6.50
SCHWEPPES GINGER ALE 20CL	7.00
KINLEY TONIC 20CL	7.00
Sehr gerne servieren wir Ihnen, zusätzlich zu unserem Angebot frisches Zürcher Leitungswasser mit oder ohne Kohlensäure. Für unsere Dienstleistung (Service, Gläser, Abwasch etc.) verrechnen wir folgende Preise:	
LOUIS WASSER 50CL / 100CL	5.50 / 7.50

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. | Über Allergene und Inhaltstoffe geben wir auf Anfrage gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. | Über Allergene und Inhaltstoffe geben wir auf Anfrage gerne Auskunft.

Petit-déjeuner

CHEZ LOUIS

• Jeden Samstag & Sonntag, ab 10.00 Uhr •



ETAGÈRE FÜR 2 PERSONEN

2 Croissants, 4 Brötchen und 2 Scheiben Zopf, Konfitüre, Nougatcreme, Floralp-Butter, div.
Käse und Aufschnitt, Birchermüsli im Weckglas, Hüttenkäse, Rauchlachsrosetten,
4 Macarons, jeweils ein Saft, Heissgetränk und Prosecco

Pro Person 32.00

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. | Über Allergene und Inhaltstoffe geben wir auf Anfrage gerne Auskunft.

FRÜHSTÜCKSMENÜ

PANCAKES

<i>nature mit Ahornsirup</i>	18.00
<i>mit Beeren und Ahornsirup</i>	21.50
<i>mit Schokoladensauce und Streusel</i>	22.00

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART

<i>mit Rösti und Champignon-Rahmsauce</i>	45.00
---	-------

HAUSGEMACHTE QUICHE LORRAINE

<i>mit Blattsalat</i>	27.00
-----------------------	-------

OMELETTE AUX CHAMPIGNONS

<i>Pilz-Omelette, lauwarmer Gemüsesalat, Schnittlauch</i>	26.00
---	-------

RÖSTI

<i>überbacken mit Käse, Speck und 2 Spiegeleier</i>	32.00
---	-------

SIDES UND SINGLE

<i>Halbi Rösti</i>	10.00
<i>1 Spiegelei</i>	3.00
<i>Portion Gemüse</i>	7.50
<i>Blattsalat mit Hausdressing</i>	12.00
<i>Scheibe Zopf</i>	2.50
<i>Croissant</i>	3.50
<i>Brötchen</i>	2.00
<i>Butter & Konfitüre</i>	8.00
<i>6 Verschiedene Macarons</i>	10.00
<i>1dl "Deutz" Champagner, brut Classic</i>	17.00

LES DOUCEURS DE CHEZ LOUIS

<i>Crème Brûlée</i>	10.00
<i>Süßes aus der Vitrine</i>	12.00
<i>Tarte Tatin & Vanilla Ice Cream</i>	13.50

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. | Über Allergene und Inhaltstoffe geben wir auf Anfrage gerne Auskunft.