

Vorspeisen | Starters | Entrées

Oktopus | Paprikamarmelade | Choirizo-Crunch 32
octopus | bell pepper marmalade | chorizo crunch
poulpe | marmelade de poivrons | crunch de chorizo

✓ Mariniertes weisser Spargel | Zitronenöl | Mandeln | Kapuzinerkresse 25
marinated white asparagus | lemon oil | almonds | nasturtium
asperges blanches marinées | huile de citron | amandes | capucine

✓ Büffelmozzarella | Erbsen-Minze Creme | Focaccia 25
buffalo mozzarella | pea and mint cream | focaccia
mozzarella de bufflonne | crème de petits pois et menthe | focaccia

Schweizer Rindstatar vom Filet | gebeizte Radieschen | Roggenbrotcrunch 35 | 48
swiss fillet of beef tartare | pickled radishes | rye bread crunch
tartare de bœuf suisse du filet | radis marinés | croûtons de pain de seigle

Suppen | Soups | Soupes

✓ Walliser Käsesuppe | Ruchbrotcroûtons | Schnittlauch 15
valais cheese soup | croûtons | chives
soupe au fromage du valais | croûtons | ciboulette

✓ Frühlingsbouillon | Grünes Gemüse | Erbsenpesto | Liebstöckel 16
spring bouillon | green vegetables | pea pesto | lovage
bouillon printanier | légumes verts | pesto de petits pois | livèche

✓ Spargelvelouté | Kaffeeöl | Haselnusscrunch 16
asparagus velouté | coffee oil | hazelnut crunch
velouté d'asperges | huile de café | crunch de noisettes

Zwischengänge | Intermediate courses | Plats de relevés

✓ Offene Bärlauchlasagne | Burrata | Beurre Blanc | Konfierte Kirschtomaten 28 | 36
open wild garlic lasagna | burrata | beurre blanc | confit cherry tomatoes
lasagne ouverte à l'ail des ours | burrata | beurre blanc | tomates cerises confites

✓ Trüffeltagliatelle | Sommertrüffel | Parmesan | Trüffelbutter 28 | 36
truffle tagliatelle | summer truffle | parmesan | truffle butter
tagliatelles à la truffe | truffe d'été | parmesan | beurre truffé

Kaninchenragout | Pappardelle | Taggiasca-Oliven | Knuspriger Salbei | Jus 36
rabbit ragu | pappardelle | taggiasca olives | crispy sage | jus
ragoût de lapin | pappardelle | olives taggiasca | sauge croustillante | jus

Hauptgänge | Main courses | Plats principaux

✓ Geröstetes Blumenkohlsteak Blumenkohl-Zitronen-Creme Macadamia-Crunch Granny Smith <i>roasted cauliflower steak cauliflower and lemon cream macadamia crunch granny smith</i> steak de chou-fleur rôti crème de chou-fleur au citron crunch de macadamia granny smith	39
Saibling Sauerampfer-Brunnenkresse-Risotto Grüner Spargel Beurre Blanc <i>char sorrel and watercress risotto green asparagus beurre blanc</i> omble chevalier risotto à l'oseille et au cresson asperges vertes beurre blanc	54
Schweizer Rindsfilet mit Ochsenmarkkruste Kohlrabi-Misocreme Süsskartoffel-Carres <i>swiss beef fillet with bone marrow crust kohlrabi miso cream sweet potato squares</i> filet de bœuf suisse en croûte de moelle crème de chou-rave au miso carrés de patate douce	65
Geschmorte Kalbsbacke Rotweinsauce Pastinakenpüree Gremolata <i>braised veal cheek red wine sauce parsnip purée gremolata</i> joue de veau braisée sauce au vin rouge purée de panais gremolata	54
Alpstein-Maispoularde Gnocchi Rahmmorcheln Baby Karotte Spargel <i>corn-fed chicken gnocchi creamed morels baby carrot asparagus</i> poularde nourrie au maïs gnocchis morilles à la crème carotte fanne asperges	45
Fondue Chinoise Rind Kalb Trute Marktgemüse Pommes Reis Saucenbuffet <i>beef veal turkey mixed vegetables french fries rice sauces</i> bœuf veau dindon légumes pommes frites riz sauces	58

Desserts

Variation der Rhabarber Vanillesauce Salziger Macadamia-Crunch <i>rhubarb variation vanilla sauce salty macadamia crunch</i> déclinaison de rhubarbe sauce vanille crunch de macadamia salé	16
Crème Brûlée Löwenzahnhonig Tonkabohneneis Honigwabe <i>crème brûlée dandelion honey tonka bean ice cream honeycomb</i> crème brûlée miel de pissenlit glace à la fève tonka rayon de miel	18
Sorbet-Variation Saisonale Früchte <i>sorbet selection seasonal fruits</i> variation de sorbets fruits de saison	16
Käseauswahl der Jumi Käserei Rhabarber-Chutney Geröstetes Roggenbrot <i>cheese selection from the jumi dairy rhubarb chutney toasted rye bread</i> sélection de fromages de la fromagerie jumi chutney à la rhubarbe pain de seigle	24

Unser Team beantwortet Ihnen gerne Fragen über die Zubereitung und die Inhaltsstoffe, welche in unseren Speisen verwendet werden. Bitte teilen Sie allfällige Allergien und Unverträglichkeiten dem Serviceteam mit.

Our staff is at your disposal for any information about ingredients and preparations used in the menu. We kindly ask you to advise any allergies or intolerances to the service team.

Notre équipe du service est à votre disposition pour vous renseigner sur les ingrédients et le mode de préparation des différents plats. Veuillez nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire.

Wir verzichten auf Fleisch, welches mit Leistungsförderern wie Antibiotika oder Hormonen erzeugt worden sein kann.

We avoid meat that may have been produced with performance enhancers such as antibiotics or hormones.

Nous n'utilisons pas de viande qui peut avoir été produite avec des améliorateurs de performance tels que des antibiotiques ou des hormones.

Herkunft | Origine | Origin

Kalbfleisch: Schweiz

Rindfleisch: Schweiz

Geflügel: Schweiz

Oktopus: Nordostatlantik

Kaninchen: Ungarn

Saibling: Schweiz

Preise inkl. MwSt.