

Vorspeisen | Starters | Entrées

- ✓ Zwiebel-Tarte Tatin | Ziegenkäse | Thymian | Honig 24 *
onion tarte tatin / goat cheese / thyme / honey
 tatin d'oignons | fromage de chèvre | thym | miel
- Capriolo Tonnato | geräucherte Forelle | Kapern | Meerrettich 35
capriolo tonnato / smoked trout / capers / horseradish
 capriolo tonnato | truite fumée | câpres | raifort
- Walliser Trockenfleisch | Feigencarpaccio | Hobelkäse | Haselnuss 29
valais dried beef / fig carpaccio / sliced alpine cheese / hazelnut
 viande séchée du valais | carpaccio de figues | fromage à rebibes | noisette
- 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
- ✓ Butternusskürbis | Misocreème | Chiliöl | Korianderschaum 16
butternut squash / miso cream / chili oil / coriander foam
 courge doubeurre | crème au miso | huile pimentée | écume de coriandre
- Wildconsommé | Griessnocken | Herbstgemüse 16 *
game consommé / semolina dumplings / autumn vegetables
 consommé de gibier | quenelles de semoule | légumes d'automne

*Hausgäste geniessen dieses Gericht mit einem Preisvorteil von 15%.

*House guests enjoy a 15% discount on this dish.

*Les clients de l'hôtel bénéficient d'une réduction de 15% sur ce plat.

Zwischengänge | Intermediate courses | Plats de relevés

- ✔ Trüffeltagliatelle | Sommertrüffel | Parmesan | Trüffelbutter 28 * | 36 *
truffle tagliatelle | summer truffle | parmesan | truffle butter
 tagliatelles à la truffe | truffe d'été | parmesan | beurre truffé
- ✔ Kürbisgnocchi | Parmesan | Kernöl | Kürbiskerne 28 | 36
pumpkin gnocchi | parmesan | pumpkin seed oil | pumpkin seeds
 gnocchis de courge | parmesan | huile de pépins de courge | graines de courge
- Taubenbrust | Wirsing | Birne | Mandel 39
pigeon breast | savoy cabbage | pear | almond
 suprême de pigeon | chou frisé | poire | amande

Hauptgänge | Main courses | Plats principaux

- ✔ Im Salz gebackene Rande | Meerrettich | Haselnuss | Kräuteröl 38
salt-baked beetroot | horseradish | hazelnut | herb oil
 betterave cuite au sel | raifort | noisette | huile d'herbes
- Souffliertes Heilbuttfilet | Topinambur | wilder Brokkoli | Beurre Blanc | Kräuteröl 56
souffléed halibut fillet | jerusalem artichoke | wild broccoli | beurre blanc | herb oil
 filet de flétan soufflé | topinambour | brocoli sauvage | beurre blanc | huile d'herbes
- Schweizer Rindsfilet mit Steinpilzkruste | Portweinjus | Kartoffelterrinen | Karotten 65*
swiss beef fillet with a porcini crust | port wine jus | potato terrine | carrots
 filet de bœuf suisse en croûte de cèpes | jus au porto | terrine de pommes de terre
 carottes
- Rehpfeffer | Maronen | Preiselbeeren | Wirsing | Schupfnudeln 49
venison civet | chestnuts | cranberries | savoy cabbage | potato dumplings
 civet de chevreuil | marrons | airelles | chou frisé | schupfnudeln
- Poulardenbrust | BBQ Lack | Maiscreme | Paprika | Räucherjus 42
poulard breast | bbq glaze | corn cream | bell pepper | smoked jus
 suprême de poularde | glaçage bbq | crème de maïs | poivron | jus fumé
- Fondue Chinoise (ab 2 Personen) 58
 Rind | Kalb | Trute | Marktgemüse | Pommes | Reis | | Saucenbuffet
beef | veal | turkey | mixed vegetables | french fries | rice | sauces
 bœuf | veau | dindon | légumes | pommes frites | riz | sauces

*Hausgäste genießen dieses Gericht mit einem Preisvorteil von 15%.

*House guests enjoy a 15% discount on this dish.

*Les clients de l'hôtel bénéficient d'une réduction de 15% sur ce plat.

Desserts

Feigentarte Portweineis Whiskey-Schokoladensauce <i>fig tart port wine ice cream whiskey chocolate sauce</i> tarte aux figues glace au porto sauce au chocolat et au whisky	18
Kaffee-Crème-brûlée Bananeneis gesalzene Pekannüsse <i>coffee crème brûlée banana ice cream salted pecans</i> crème brûlée au café glace à la banane noix de pécan salées	19*
Weisses Schokoladen-Brombeermousse Limettengranité Mandel-Hafer-Crumble <i>white chocolate and blackberry mousse lime granita almond oat crumble</i> mousse au chocolat blanc et mûres granité au citron vert crumble amandes et avoine	16
Sorbet-Variation Saisonale Früchte <i>sorbet selection seasonal fruits</i> variation de sorbets fruits de saison	16
Käseauswahl der Jumi Käserei Birnensenf Geröstetes Roggenbrot <i>cheese selection from the jumi dairy pear mustard toasted rye bread</i> sélection de fromages de la fromagerie jumi moutarde aux poires 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

Poularde: Frankreich

Reh: EU

Taube: Frankreich

Heilbutt: Norwegen

*Hausgäste geniessen dieses Gericht mit einem Preisvorteil von 15%.

**House guests enjoy a 15% discount on this dish.*

*Les clients de l'hôtel bénéficient d'une réduction de 15% sur ce plat.