


Vorspeisen | Starters | Entrées

-  Tomatentarte | Olivenöl | Rucolasalat | Oliven 22
tomato tart | olive oil | rocket salad | olives
 tarte aux tomates | huile d'olive | roquette | olives
-  Burrata | Pfirsich | Basilikum | Focaccia 25 *
burrata | peach | basil | focaccia
 burrata | pêche | basilic | focaccia
- Rinds-Tataki | Rettich | Sesam | Koriandermayonnaise | Salatherz 35
beef tataki | radish | sesame | coriander mayonnaise | lettuce heart
 tataki de bœuf | radis | sésame | mayonnaise à la coriandre | cœur de laitue
- Lachs | Gurken-Apfel-Sud | Dill | Crème fraîche 29
salmon | cucumber and apple stock | dill | crème fraîche
 saumon | bouillon de concombre et pomme | aneth | crème fraîche
- 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
- Vichyssoise | Saiblingskaviar | Frühlingslauchlocken 16
vichyssoise | char caviar | spring leek curls
 vichyssoise | caviar d'omble chevalier | boucles de poireau primeur
- Geflügelconsommé | Zitronengras | Shiitake 16 *
poultry consommé | lemongrass | shiitake
 consommé de volaille | citronnelle | shiitake

*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
- Iberico Secreto | Poverade | Kirschtomate | Chimichurri 32*
iberico secreto | poverade artichoke | cherry tomato | chimichurri
 secreto d'iberico | artichaut poverade | tomate cerise | chimichurri
- Kabeljaubäckchen | Olivenöl-Zitronen-Emulsion | Fenchel | Orange | Kresse 32
cod cheeks | olive oil and lemon emulsion | fennel | orange | cress
 joues de cabillaud | émulsion d'huile d'olive et citron | fenouil | orange | cresson

Hauptgänge | Main courses | Plats principaux

- ✔ Gebackene Ochsenerztomate | Zucchini | Fontina d'Aosta | Polenta 38
baked beefsteak tomato | zucchini | fontina d'aosta | creamy polenta
 tomate cœur de bœuf au four | courgette | fontina d'aoste | polenta crémeuse
- ✔ Frische Pfifferlinge | Sellerie-Fondant | Haselnuss | Apfel-Schnittlauch-Gel 39*
fresh chanterelles | celery fondant | hazelnut | apple and chives gel
 girolles fraîches | fondant de céleri | noisette | gel de pomme et ciboulette
- Alpengazander | Blutwurstpüree | Beurre Blanc | Spitzkohl | Pommes Maxime 56
alpine zander | blood sausage purée | beurre blanc | pointed cabbage | pommes maxime
 sandre des alpes | purée de boudin noir | beurre blanc | chou pointu | pommes maxime
- Schweizer Rinderfilet mit Thymiankruste | Portweinjus | Schnippelbohnen 65*
 Dauphine-Kartoffeln
swiss beef fillet with thyme crust | port wine jus | sliced green beans | dauphine potatoes
 filet de bœuf suisse en croûte de thym | jus au porto | haricots coupés | pommes dauphine
- Geschmorte Kalbsbacke | Rotweinsauce | Kohlrabi | Kartoffel-Selleriepüree 54
braised veal cheek | red wine sauce | kohlrabi | potato and celery purée
 joue de veau braisée | sauce au vin rouge | chou-rave | purée de pommes de terre et céleri
- Gefüllte Maispouardenbrust | Pfifferlinge | Erbsen-Minzcreme | Aprikose 45
stuffed corn-fed chicken breast | chanterelles | pea and mint cream | apricot
 poitrine de poularde au maïs farcie | girolles | crème de petits pois et menthe | abricot
- Fondue Chinoise 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

Erdbeeren Short Cake weisse Schokoladen-Ganache Holunderblütensorbet <i>strawberries short cake white chocolate ganache elderflower sorbet</i> fraises short cake ganache au chocolat blanc sorbet au sureau	18
Limoncello-Tiramisu Erdbeersorbet <i>limoncello tiramisu strawberry sorbet</i> tiramisu au limoncello sorbet à la fraise	16*
Weisses Schokoladen-Ziegenfrischkäse-Mousse Himbeere Thymianhippe <i>white chocolate and fresh goat's cheese mousse raspberry thyme tuile</i> mousse au chocolat blanc et fromage de chèvre frais framboise tuile au thym	18
Sorbet-Variation Saisonale Früchte <i>sorbet selection seasonal fruits</i> variation de sorbets fruits de saison	16
Käseauswahl der Jumi Käserie 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

Lachs:

Zander:

Kabeljau:

Iberico:

Saibling: Schweiz

*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.