

Vorspeisen | Starters | Entrées

- ✓ Ratatouille Terrine | Ziegenkäse | Portulak 29
ratatouille terrine | goat cheese | purslane
 terrine de ratatouille | fromage de chèvre | pourpier
- Geräucherte Entenbrust | Yuzu | Kürbis 32
smoked duck breast | yuzu | pumpkin
 magret de canard fumé | yuzu | potiron
- Hummer | Erbse | Minze 39
lobster | pea | mint
 homard | petit-pois | menthe
- Schweizer Rindstatar vom Filet | Toastbrot | Eigelbcreme | Kapernäpfel 35 | 48
swiss fillet of beef tartare | toast bread | egg yolk cream | caper berries
 tartare de bœuf suisse du filet | pain de mie | crème de jaune d'œuf | baies de câpres

Suppen | Soups | Soupes

- ✓ Walliser Käsesuppe | Ruchbrotdcroûtons 15
valais cheese soup | croûtons
 soupe au fromage du valais | croûtons
- Ochsenschwanzessenz | Ochsenschwanzpraline 17
oxtail essence | oxtail praline
 essence de queue de bœuf | praliné de queue de bœuf
- Schwarzwurzelcremesuppe | Jakobsmuschel 17
black salsify cream soup | scallop
 crème de salsifis noir | saint-jacques

Zwischengänge | Intermediate courses | Plats de relevés

- ✓ Gnocchis | Federkohl | Pecorino 29 | 39
gnocchi | kale | pecorino
 gnocchis | chou kale | pecorino
- ✓ Trüffeltagliatelle | Wintertrüffel | Parmesan 29 | 39
truffle tagliatelle | winter truffle | parmesan
 tagliatelles à la truffe | truffe d'hiver | parmesan
- Konfierte Entenkeule | Rotkohlsalat | Gnocchi 36
confit duck leg | red cabbage salad | gnocchi
 cuisse de canard confite | salade de chou rouge | gnocchi
- Steinbuttravioli | Rote Bete | Beurre blanc 45
turbot ravioli | beetroot | beurre blanc
 raviolis de turbot | betterave rouge | beurre blanc

Hauptgänge | Main courses | Plats principaux

✓ Kartoffelravioli Pilzduxelle Nussbutter Flower Sprouts <i>potato ravioli mushroom duxelles nut butter flower sprouts</i> raviolis de pomme de terre duxelles de champignons beurre noisette kalettes	44
Zander Beurre blanc karamellisierte Schwarzwurzel Pommes carrées <i>pike-perch beurre blanc caramelized black salsify pommes carrées</i> sandre beurre blanc salsifis noir caramélisé pommes carrées	52
Schweizer Rindsfilet Café de Paris Kruste Rosenkohl Kartoffelgratin <i>swiss beef fillet café de paris crust brussels sprouts potato gratin</i> filet de bœuf suisse croûte café de paris choux de bruxelles gratin dauphinois	65
Getrübefelte Perlhuhnbrust Portweinjus Parmesanrisotto Babykarotten <i>truffled guinea fowl breast port wine jus parmesan risotto baby carrots</i> suprême de pintade truffé jus de porto risotto au parmesan jeunes carottes	42
Gamspfeffer Spätzle Wirsing Steinpilze Rosmarinjus <i>venison ragout spätzle savoy cabbage porcini mushrooms rosemary jus</i> civet de chamois spätzle chou de savoie cèpes jus au romarin	42
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

Gianduja Mousse Passionsfrucht Biskuit Ganache <i>gianduja mousse passion fruit sponge cake ganache</i> mousse gianduja fruit de la passion biscuit ganache	18
Vanillekipferl Parfait Punschorange <i>vanille crescent cookies parfait punch-soaked orange</i> croissant à la vanille parfait orange au punch	18
Bratapfel Cheesecake Zimteis Meringue <i>baked-apple cheesecake cinnamon ice cream meringue</i> cheesecake aux pommes rôties glace à la cannelle meringue	16
Sorbet Variation <i>sorbet variation</i> variation des sorbets	14
Käseauswahl Chutney Roggenbrot <i>cheese selection chutney rye bread</i> choix de fromages chutney pain de seigle	26

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

Schweinefleisch: Schweiz

Geflügel: Schweiz

Jakobsmuschel: Japan

Lachs: Norwegen

Wild: Schweiz

Steinbutt: Griechenland

Zander: Schweiz

Preise inkl. MwSt.