

Vorspeisen | Starters | Entrées

Kalbshaxe Birne Trüffel <i>veal shank pear truffle</i> jarret de veau poire truffe	32
Gebeizter Saibling Buttermilch Sauerklee <i>cured char buttermilk wood sorrel</i> omble chevalier mariné babeurre oxalis	34
✓ Büffelmozzarella Erbsen-Minze Creme Focaccia <i>buffalo mozzarella pea and mint cream focaccia</i> mozzarella de bufflonne crème de petits pois et menthe focaccia	25
Schweizer Rindstatar vom Filet Toastbrot Eigelbcreme Kapernäpfel <i>swiss fillet of beef tartare toast bread egg yolk cream caper berries</i> tartare de bœuf suisse du filet pain de mie crème de jaune d'œuf baies de câpres	35 48

Suppen | Soups | Soupes

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

Zwischengänge | Intermediate courses | Plats de relevés

✓ Gnocchis Federkohl Pecorino <i>gnocchi kale pecorino</i> gnocchis chou kale pecorino	29 39
✓ Trüffeltagliatelle Wintertrüffel Parmesan <i>truffle tagliatelle winter truffle parmesan</i> tagliatelles à la truffe truffe d'hiver parmesan	29 39
Kaninchen Rosmarin Polenta Paprika <i>rabbit rosemary polenta bell pepper</i> lapin romarin polenta poivron	36
Steinbuttravioli Rote Bete Beurre blanc <i>turbot ravioli beetroot beurre blanc</i> raviolis de turbot betterave rouge beurre blanc	45

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
Geröstetes weisses Schokoladenparfait Pistazie Kalamansi <i>roasted white chocolate parfait pistachio calamansi</i> parfait au chocolat blanc torréfié pistache calamansi	18
Cheesecake Salted Caramel Eis Beeren <i>cheesecake salted caramel ice cream berries</i> cheesecake glace au caramel au beurre salé baies	18
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.