

Vorspeisen | Starters | Entrées

✓ Burrata Kürbis Honig Thymian <i>burrata / pumpkin / honey / thyme</i> burrata courge miel thym	25
Lachscarpaccio Avocado Wildkräutersalat <i>salmon carpaccio / avocado / wild herb salad</i> carpaccio de saumon avocat salade d'herbes sauvages	22
Schweizer Rindstatar vom Filet Roggenbrot Eigelbcreme Kapernäpfel <i>swiss fillet of beef tartare / rye bread / egg yolk cream / caper berries</i> tartare de bœuf suisse du filet pain de seigle 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	12
Ochsenchwanzessenz Ravioli <i>oxtail essence / ravioli</i> essence de queue de bœuf ravioli	16
Rote Beete Apfel Trockenfleisch <i>beetroot / apple / dried meat</i> betterave pomme viande séchée	15

Zwischengänge | Intermediate courses | Plats de relevés

✓ Erbsen-Minzrisotto Kirschtomaten Parmesanchip <i>pea and mint risotto / cherry tomatoes / parmesan crisp</i> risotto aux petits pois et à la menthe tomates cerises croustillant de parmesan	21
✓ Trüffeltagliatelle Sommertrüffel Parmesan <i>truffle tagliatelle / summer truffle / parmesan</i> tagliatelles à la truffe truffe d'été parmesan	25 35
Jakobsmuschel Karotte Pancetta Schnittlauch <i>scallop / carrot / pancetta / chives</i> coquille saint-jacques carotte pancetta ciboulette	34

Hauptgänge | Main courses | Plats principaux

 Ravioli Birne Walnuss Salbeibutter <i>ravioli / pear / walnut / sage butter</i> raviolis poire noix beurre de sauge	39
Gebratener Loup de Mer Baby Fenchel Risotto Safrannage <i>pan-fried sea bass / baby fennel / risotto / saffron nage</i> loup de mer poêlé bébé fenouil risotto nage safranée	52
Schweizer Rindsfilet Steinpilzkruste Kohlrabi Dauphinekartoffeln <i>swiss beef fillet / porcini crust / kohlrabi / dauphine potatoes</i> filet de bœuf suisse croûte de cèpes chou-rave pommes dauphine	62
Gebratene Poulardenbrust Ratatouille Gnocchi <i>pan-fried chicken breast / ratatouille / gnocchi</i> poitrine de poularde rôtie ratatouille gnocchi	39
Rehrücken Schupfnudeln Walnusscrepes Selleriemousseline Preiselbeer-Pfefferjus <i>saddle of venison / potato dumpling / walnut crêpes / celery mousseline / lingonberry-pepper jus</i> selle de chevreuil pommes de terre crêpes aux noix céleri jus aux airelles et au poivre	59
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

Crème brûlée Apfel-Calvados Chutney Salz-Karamell-Eis <i>crème brûlée / apple-calvados chutney / salted caramel ice cream</i> crème brûlée chutney de pomme au calvados glace au caramel salé	18
Zartbitter Schokoladenmousse Sauerkirschgel Haselnuss-Eis <i>dark chocolate mousse / sour cherry gel / hazelnut ice cream</i> mousse au chocolat noir gel de cerise amère glace aux noisettes	18
Warmer Apfelstrudel Crème anglaise Knuspriges Baiser <i>warm apple strudel / vanilla custard / crispy meringue</i> strudel aux pommes chaud crème anglaise meringue croustillante	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

Garnele: Vietnam

Loup de Mer: Griechenland

Wild: Schweiz

Preise inkl. MwSt.