



Menü



Aperitif

Port Tonic / Taylor`s chip dry white port / Tonic Water / Minze	CHF14.00
Hugo / Holunderblütensirup / Prosecco / Minze	CHF10.50

Menü

Kalbscarpaccio / Zucchini – Sellerie Linguini

Carpaccio of veal / zucchini – celery linguini

Carpaccio de veau / courgettes et celery linguini

2014 Chardonnay de Peissy – Cave les Perrieres – Peissy 1dl

Geflügelbouillon / Pilz Cannelloni

Poultry bouillon / mushroom cannelloni

Bouillon de volaille / cannelloni aux champignons

2015 Petit Vignoble Yvorne Chasselas – Henri Badoux – Chablais 1dl

Fagotini mit Basilikum Farce / Tomatenpesto

Fagotini with basil paste / tomato pesto

Fagotini au basilica / pesto à la tomate

2014 Pinot Noir Hansruedi Adank – Fläsch 1dl

Gebratener Lammrücken / Ratatouille Couscous / Joghurt – Minz Sauce

Rack of Lamb / ratatouille couscous / yogurt – mint sauce

Carré d`agneau / ratatouille couscous / sauce à la menthe et yaourt

2014 Syrah “Les Tonneliers” – Robert Gilliard – Sion 1dl

Mousse au Chocolat

Chocolat mousse

Mousse au chocolat

Taylor`s 10 year old Tawny Port

3 Gänge (ohne 2 + 3 Gang) / Weinbegleitung

CHF 65.00 / 32.00

3 course (without 2nd + 3rd course) / wine company

3 plats (sans 2 + 3 plat) / vin d`accompagnement

4 Gänge (ohne 3 Gang) / Weinbegleitung

CHF 75.00 / 42.00

4 course (without 3rd course) / wine company

4 plats (sans 3 plat) / vin d`accompagnement

5 Gänge / Weinbegleitung

CHF 85.00 / 52.00

5 course / wine company

5 plats / vin d`accompagnement

Vorspeisen – starter – hors d'œuvre

Karamellierte Kürbisspalten / Orangen / geräucherte Entenbrust CHF 17.00

Caramelized pumpkin wedges / oranges / smoked duck breast

Tranches de potiron caramélisées / vinaigrette à l'orange / magret de canard fumé

Kalbscarpaccio / Zucchini – Sellerie Linguini CHF 18.00

Carpaccio of veal / zucchini – celery Linguini

Carapccio de veau / courgettes et celery linguini

Lachstatar / Limettencreme CHF 20.00

Salmon tatar / lime cream

Tatar de saumon / crème au citron vert

Kartoffel – Gemüse Strudel / winterlicher Blattsalat CHF 18.00

Potato - vegetables strudel / seasonal salad

Strudel aux légumes – pommes de terre / salade d'hiver

Rucolasalat / Waldpilze / Senfdressing CHF 16.00

Rocket salad / wild mushrooms / mustard dressing

Salade de roquette / champignons des bois / dressing à la moutarde

Suppen – soups – soup

Rindsbouillon / Rote Beete / Quarknocken CHF 16.00

Beef bouillon / beetroot / curd cheese quenelles

Bouillon de boeuf / betteraves rouge quenelles au fromage frais

Gefügelbouillon / Pilz Cannelloni CHF 17.00

Poultry bouillon / mushroom cannelloni

Bouillon de volaille / cannelloni aux champignons



Hauptgang – main course – plat principal

Gebratene Maispouletbrust / Gemüsebramata / Kräuter Coulis	CHF 32.00
Pan fried corn chicken breast / vegetables bramata / herb coulis	
Poitrine de volaille / polenta au légumes / sauce au herbes	
Gebratener Lammrücken / Ratatouille Couscous / Joghurt - Minzsauce	CHF 44.00
Pan fried rack of lamb / ratatouille couscous / yogurt – mint sauce	
Carrée d'agneau rôti / ratatouille et couscous / sauce à la menthe et yaourt	
Rindsfilet 180g oder 250g / Balsamico – Schalotten / getrüffelttes Kartoffelpüree	CHF 56.00 / 65.00
Fillet of beef 180g or 250g / balsamic – shallots / truffeld mashed potatoes	
Filet de boeuf 180g ou 250g / jus aux echalottes – vinaigre balsamique / purée de pommes de terre aux truffés	
Kalbsfilet "sous – vide" / junges Gemüse / Trüffelsauce / tournierte Kartoffeln	CHF 40.00
Fillet of veal "sous – vide" / young vegetables / truffle sauce / turned potatoes	
Filet de veau "sous – vide" / légumes / sauce au truffés / pommes de terre tournées	
Gebratenes Steinbuttfilet mit Sesam – Honigkruste / Graupen – Kokosnuss Risotto	CHF 36.00
Pan fried fillet of turbot with sesam – honey crust / pearl barley – coconut risotto	
Filet de turbot en croûte de sesame et miel / risotto à l'orge perlée et noix de coco	
Pochiertes Rotbarschfilet / Erbsenpüree	CHF 36.00
Poached fillet of redfish / mashed peas	
Filet de sébaste pochée / purée aux petit pois	
Fagotini mit Basilikum Farce / Tomatenpesto	CHF 22.00
Fagotini with basil paste / tomato pesto	
Fagotini au basil / pesto à la tomate	
Randen Risotto / Sbrinz	CHF 26.00
Beetroot risotto / Sbrinz	
Risotto aux betteraves rouge / Sbrinz	

Fleischdeklaration – meat declaration - viande déclaration

Rind – beef – boeuf	England
Lamm – lamb - agneau	England
Geflügel – poultry - volaille	Schweiz
Kalb – veal - veau	Schweiz

Desserts – sweet - dessert

Warme Apfeltarte / Preiselbeersorbet

CHF 18.00

Warm apple tart / cranberry sorbet

Tarte aux pommes de terre / sorbet aux airelles

Mohnglace Parfait / Honigbirnen

CHF 18.00

Parfait of poppy seed / honey pears

Parfait glace aux grains de pivot / poires au miel

Mousse au Chocolat

CHF 16.00

mousse au chocolat

Mousse au chocolat

Desserts – sweet - dessert

Jumi`s Käsereise von Simmentaler Kühen

CHF 16.00 / 19.00

Jumi`s cheese journey from Simmental cows

Fromage Jumi des vaches du Simmental



A MEMBER OF **DESIGN HOTELS™**