

SOMMET

HIGHER DINING





VORSPEISEN

ENTRÉES – STARTERS

Balik Lachs – Saumon Balik – Balik salmon 8 / 10g oder Port. 48

mild geräucherter Edellachs oder Hausgebeizter Edellachs am Tisch frisch aufgeschnitten

Auswahl an verschiedene Chutneys oder frischen Meerrettich

Saumon mi-fumé ou Saumon mariné maison et tranché directement à table

Sélection de différents chutneys ou raifort frais

Fine mild smoked salmon or home-marinated salmon freshly sliced at your table

Selection of different chutneys or fresh horseradish

Sautierter Octopus – Poulpe sauté – Sautéed octopus 44

Mit kleinen Pimentos, Röstkartoffeln und Kräutertapenade

Servie avec petits piments, pommes de terre rôties et tapenade aux herbes

With small pimentos, roast potatoes and herb tapenade

Rindscarpaccio – Carpaccio de bœuf – Beef carpaccio 38

Mit Ruccola und gehobeltem Parmesan

am Tisch werden Ihnen noch verschiedene Olivenöle dazu angeboten

Avec roquette et copeaux de parmesan

Plusieurs huiles d'olive vous seront proposées à table

With rocket and shaved Parmesan

Various olive oils will be offered to you at your table

Carne Cruda vom Kalb – Carne Cruda de veau – Veal Carne Cruda 80g / 38

Mit geröstetem Chiabatta 140g / 54

Avec ciabatta rôtie

With toasted ciabatta

Tomaten Gazpacho – Gaspacho de tomates – Tomato gazpacho 26

Mit Ratatouille Gemüse und Basilikumpesto

Avec ratatouille de légumes et pesto au basilic

With vegetable ratatouille and basil pesto

Vitello Tonnato 38

Mit feinen Kalbfleischscheiben und Thunfischsauce

Garni de fines tranches de veau et sauce au thon

With fine veal slices and tuna sauce

The Alpina Beef Tatar

Am Tisch zubereitet / <i>Préparé à table</i> / Prepared at your table	80g / 34
Mit Toastbrot / <i>Accompagné de pain de mie</i> / With toast	140g / 48
Wahlweise mit Kaviar / <i>Au choix avec caviar</i> / With caviar if desired	10g / 70
oder Sommertrüffel / <i>ou truffes d'été</i> / or summer truffles	Tagespreis / Prix du jour / Current daily price

Salate am Tisch zubereitet – *Salades préparées à table* – Salads prepared at your table

«Panzanella»

Italienischer Salat mit Röstbrotwürfeln, Tomaten, Gurken, Oliven, Mozzarella

Salade à l'italienne avec croûtons, tomates, concombre, olives et mozzarella

Italian salad with croutons, tomatoes, cucumber, olives and mozzarella

32

«Hummer» – «Homard» – «Lobster»

mit fein geschnittenem Romanasalat, Avocado, Cocktailsauce und Zitrone

avec de la salade romaine finement coupée, de l'avocat, une sauce cocktail et du citron

with finely chopped cos lettuce, avocado, cocktail sauce and lemon

58

Wahlweise – *Au choix* – Optional extras

Kaviar 10g – <i>Caviar 10g</i> – Caviar 10g	70
Sommertrüffel – <i>Truffes d'été</i> – Summer truffles	Tagespreis / Prix du jour / current daily price





PASTA & RISOTTO

PÂTES ET RISOTTO – PASTA & RISOTTO

Penne Crudaiola

32

mit kleinen Strauchtomaten, Basilikum, Büffelmozzarella, Pinienkerne, Taggiasca Oliven und Olio Verde

avec petites tomates grappe, basilic, mozzarella di bufala, Pignons de pin, olives Taggiasca et olio verde
with small vine tomatoes, basil, buffalo mozzarella, pine nuts, Taggiasca olives and Olio Verde

Calamarata con Polpe

38

Calamarata Nudeln mit gebratenem Octopus, kleinen Röstkartoffeln und Pimentos

Pâtes Calamarata avec du poulpe grillé, des petites pommes de terre rôties et des piments
Calamarata pasta with fried octopus, small roast potatoes and pimentos

Hausgemachte Langoustinoravioli – Raviolis maison à la langoustine – Home-made langoustine ravioli

78

mit Parmesan und Olivenöl

avec du parmesan et de l'huile d'olive
with Parmesan and olive oil

Safranrisotto – Risotto au safran – Saffron risotto

45

mit grünem Spargel und Trockentomaten

avec des asperges vertes et des tomates séchées
with green asparagus and sun-dried tomatoes





HAUPTGÄNGE

PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSES

FISCH – POISSON – FISH

Tagesfisch als Ganzes – *Poisson du jour entier* – Whole fish of the day

mit gegrilltem oder gedämpften Gemüse

Tagespreis

Röstkartoffeln oder Duftreis

accompagné de légumes grillés ou à la vapeur

Prix du jour

Pommes de terre rôties ou riz parfumé

with grilled or steamed vegetables

Current daily price

Roast potatoes or fragrant rice

Krustentier Bouillabaisse – *Bouillabaisse aux crustacés* – Crustacean bouillabaisse

88

mit verschiedenen Edelfischen und Langoustinos Baguette und Sauce Rouille

avec divers poissons nobles et langoustines Baguette, sauce Rouille

with different types of game fish and langoustines Baguette and Rouille sauce

Seezungenfilets – *Filets de sole* – Sole fillets

68

Serviert mit grünem Spargel, kleinen Kartoffeln und Mandel Kapern Butter

Servi avec des asperges vertes, des petites pommes de terre au beurre

d'amandes et câpres

Served with green asparagus, small potatoes and almond caper butter

FLEISCH – VIANDE – MEAT

Rosa Lammkrone und Medaillon – *Carré d'agneau rosé et médaillon* – Medium lamb crown roast and medallion

Heimisches Lamm mit Artischocken und Gratin Kartoffeln

76

Agneau local accompagné d'artichauts et gratin de pommes de terre

Swiss lamb with artichokes and potato gratin

Rindsfilet – *Filet de bœuf* – Beef fillet

US Filet, butterzart, nussig aromatisch

88

Filet USA, fondant, arôme de noisette

US fillet, succulent with a nutty flavour

Heimisches Simmentaler Filet, kernig zart, rassiger aromatisch

78

Filet de bœuf local du Simmental, cœur tendre, arôme racé

Swiss Simmentaler fillet, tender with a spicy flavour

Kalbskotelette am Tisch tranchiert – *Côtelettes de veau tranchée à table* – Veal cutlets carved at your table

Artischokengemüse und Kartoffelmousseline

78

Artichauts et mousseline de pommes de terre

Artichoke vegetables and potato mousseline