



# Dom Stübli Restaurant

DE / EN / FR

ALLE PREISE SIND IN SFR. INKLUSIVE MWST. UND SERVICE ALL PRICES ARE IN SF TAXES AND SERVICE INCLUDED TOUS LES PRIX SONT EN FR\$ TAX ET SERVICE INCLUS



## VORSPEISEN STARTERS ENTRÉES

Salat | Kraut | Gemüse | Quinoa Salad | Herbs | Vegetables | Quinoa Salade | Herbes | Légumes | Quinoa  
Avocado | Oliven | Joghurt Avocado | Olives | Yoghurt Avocat | Olives | Yaourt

CHF 18.00

Das Gelbe vom Ei Egg Yolk Jaune d'œuf

CHF 24.00

Rahmspinat | Linguine | Parmesanschaum Creamed Spinach | Linguine | Parmesan Foam Épinards à la crème | Linguine | Émulsion de parmesan

Saiblingilet Fillet of Charr Filet d'omble-chevalier

CHF 32.00

Fenchel | Gurke | Avocado | Wasabi Fennel | Cucumber | Avocado | Wasabi Fenouil | Concombre | Avocat | Wasabi



Rindertatar vom Black Angus Rind & Tee 200g **Steak Tartare from Black Angus Beef & Tea 200g**  
Tartare de bœuf Black Angus et Thé 200g

CHF 38.00

Rinderhüfte fein geschnitten | BBQ | Sauerrahm | Eigelb | Kraut | Sardelle | Rösti  
**Finely Sliced Rump Steak | Barbecue Sauce | Sour Cream | Egg Yolk | Herbs | Anchovies | Roast Potatoes**  
Fine tranche de rumsteak | Sauce barbecue | Crème aigre | Jaune d'oeuf | Herbes | Anchois | Rösti

Vitello von Kalb & Thuna **Vitello Tonnato** Vitello tonnato (spécialité piémontaise à base de veau et de thon)

CHF 36.00

Kapern-Zitronen-Salsa | Petersilienjus | Parmesan | Kraut  
**Caper & Lemon Salsa | Jus of Parsley | Parmesan | Herbs**  
Sauce aux câpres et au citron | Sauce persillée | Parmesan | Herbes

Walliser Platte **Valais Platter** Walliser Plättli (hors d'œuvre valaisan)

Klein CHF 21.00

Rohschinken | Trockenfleisch | Hauswurst | Trockenspeck | Hobelkäse  
**Raw Ham | Dried Meat | Homemade Sausage | Dried Bacon | Traditional Sliced Cheese**  
Jambon cru | Viande séchée | Saucisse maison | Lard séché | Fromage à rebibes

Gross CHF 29.00



## SUPPEN SOUPS POTAGES

Junge Berglinsensuppe mit Balsamico Soupe de lentilles vertes au vinaigre balsamique	Young Mountain Lentil Soup with Balsamic Vinegar	CHF 10.00
Suppe vom geröstetem Sellerie mit Maronen und Stroh Soupe de céleri rôti aux marrons et au foin	Roast Celery Soup with Chestnuts and Straw	CHF 12.00
Bergheu – Essenz mit Landei   Jungen Spinat   Bergkäse Extrait de foin des montagnes avec un œuf fermier   Jeunes pousses d'épinards   Fromage de montagne	Bergheu Essence with Fresh Egg   Baby Spinach   Mountain Cheese	CHF 14.00



## FLEISCH- & FISCHSPEZIALITÄTEN MEAT & FISH VIANDE & POISSON

Kabeljau gebraten Pan-fried Cod Cabillaud rôti

CHF 38.00

Hokkaido Kürbis – Nage | Püree | Kokosnuss | Jaipurcurry | Passionsfrucht

Hokkaido Pumpkin - Nage | Puree | Coconut | Jaipur Curry | Passion Fruit

Velouté de potimarron | Purée | Noix de coco | Curry Jaipur | Fruit de la passion

Cordon Bleu vom Kalb Veal Cordon Bleu Cordon bleu d'agneau

CHF 42.00

Coppa Schinken | Taleggio | Nüsslisalat | Kartoffeldressing

Coppa Ham | Taleggio Cheese | Lamb's Lettuce | Potato Dressing

Coppa | Taleggio | Mâche | Vinaigrette de pommes de terre

Geschmorte Ochsenschulter vom Black Angus Braised Black Angus Shoulder Tender

CHF 45.00

Fermentiertes Blaukraut & Schaum | Pinienkerne | Granatapfel | Bergkartoffeln

Fermented Red Cabbage & Froth | Pine Nuts | Pomegranate | Mountain Potatoes

Chou rouge fermenté à la crème | Pignons de pin | Grenade | Pommes de terre de montagne



Flat Iron Luma vom Black Angus **LUMA Black Angus Flat Iron** Flat Iron Luma de bœuf Black Angus CHF 48.00

Rib Eye Dry Agend 250g **Dry-Aged Rib Eye Steak 250g** Entrecôte de bœuf Dry-Aged 250g CHF 55.00

Rinderfilet Emmental Mittelstück 250g **Emmental Fillet of Beef 250g** Filet mignon de bœuf à l'emmental 250g CHF 68.00

Grünkohl | Haselnuss | Knollensellerie | Trüffelbutter-Hollandais  
**Kale | Hazelnut | Celeriac | Truffle Butter Hollandaise**  
Chou vert | Noisettes | Céleri-rave | Sauce hollandaise à la truffe



## DESSERT **DESSERT** DESSERTS

Schokoladentarte Valrhona **Valrhona Chocolate Tart** Tarte au chocolat Valrhona

CHF 16.00

Valrhona-Ganache | Praline-Eis **Valrhona Ganache | Praline Ice Cream** Ganache Valrhona | Glace praliné

Zitrus **Citrus** Citrus

CHF 12.00

Zitrusschaum | Weisse Schokolade | Kumquatragout **Citrus Foam | White Chocolate | Kumquat Ragout**  
Émulsion d'agrumes | Chocolat blanc | Confit de kumquats

Winter **Winter** Hiver

CHF 14.00

Kokos | Sauerrahm | Batida de Coco | Buttermilch | Baiser **Coconut | Sour Cream | Batida de Coco | Buttermilk | Meringue**  
Noix de coco | Crème aigre | Batida de coco | Babeurre | Meringue