

Lebensmitteldeklaration

Déclaration des aliments | Food declaration

Unser Fleisch beziehen wir von einheimischen Bergbauern und ausgesuchten Metzgereien. Wir sind immer bestrebt | Ihnen nur die beste Qualität aus der Region anzubieten.

Nos viandes proviennent d'agriculteurs de montagne régionaux et de bouchers sélectionnés. Nous nous efforçons à vous offrir la meilleure qualité des produits de la région.

Our meats come from local mountain farmers and selected butchers. We strive to offer you the best quality products of the region.

Trutenbrust | dinde | turkey

Crevetten | crevettes | prawn

Poulet | poulet | chicken

Dorade | dorade | sea bream

Lamm | agneau | lamb

Kalb | veau | veal

EU

Vietnam

Frankreich

Griechenland

CH

CH

Kleine Karte Petite carte | Small menu

Fleisch und Geflügel, das nicht aus der Schweiz stammt, kann mit Hormonen als Leistungsförderern erzeugt worden sein und |oder kann mit Antibiotika und |oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt sein.

Les viandes et volailles qui ne proviennent pas de Suisse peuvent avoir été produites avec des hormones de croissance et |ou avec des antibiotiques et |ou d'autres agents antimicrobiens.

Meat and poultry, which do not come from Switzerland, may have been produced with growth hormones and|or antibiotics and|or other antimicrobial agents.

Wegen eventuell enthaltenen Allergen wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Veuillez consulter notre personnel concernant des allergènes éventuels.

Please ask our staff concerning possible allergenic ingredients.

Vorspeisen

Entrées | Starters

“Tacchino Tonnato”

Trutenbrustbraten | Thunfischsauce | Kapern | Zwiebeln

Rôti de dinde | sauce au thon | câpres | oignons

Roast turkey | tuna sauce | capers | onions

18.-

Warme Randen | karamellierter Ziegenkäse | Johannisbeeren | Pistazien | Honigdressing

Betteraves tièdes | chèvre caramélisé | groseilles | pistaches | vinaigrette au miel

Warm beetroot | caramelized goat cheese | red currants | pistachios | honey dressing

18.-

Zwischengänge

Entremets | second starters

Lauch Cappuccino | violette Kartoffeln | Wildfang Crevetten

Cappuccino de poireaux | pommes de terre violettes | crevettes sauvages

Leek cappuccino | violet potatoes | wild caught prawns

18.-

Raviolo | Ricotta | pochiertes Ei | Bärlauch | Spargeln

Raviolo | Ricotta | œuf poché | ail des ours | asperges

Raviolo | Ricotta | poached egg | wild garlic | asparagus

18.-

Hauptspeisen

Plats principaux | Main courses

Dorade | Sauce Vierge | Artischockenpüree | Radieschen | sautierte Tessiner Polenta

Dorade | sauce vierge | purée d'artichauts | radis | polenta sautée du Tessin

Sea bream | sauce vierge | artichoke puree | radish | sautéed Polenta from Ticino

42.-

Maispouletbrust | Morcheln | Jungkarotten | hausgemachte Brennnesseln Pasta

Suprême de poulet jaune | morilles | carottes jeunes | pâtes faites maison aux orties

Corn fed chicken breast | morrels | baby carrots | homemade stinging nettle pasta

42.-

Lammhaxe | Rosmarinjus | konfierte Schalotten | Mairübe | Topinambur

Jarret d'agneau | jus au romarin | échalotes confites | navet | topinambour

Lamb shank | rosemary jus | confit shallots | turnip | Jerusalem artichoke

42.-

Desserts

Warmer Rhabarberkuchen | Erdbeeren | Vanilleglace

Gâteau tiède à la rhubarbe | fraises | glace à la vanille

Warm rhubarb cake | strawberries | vanilla ice cream

16.-

Crème Brûlée | Tonka Bohnen

Crème brûlée | fèves tonka

Crème brûlée | tonka beans

16.-

Karamellköppli | Passionsfrucht

Flan caramel | fruits de la passion

Caramel flan | passion fruit

16.-

3 Gang Menu (Vorspeise, Hauptgang & Dessert) |

menu à 3 plats (entrée, plat principal & dessert) |

3 course menu (starter, main course & dessert)

78.-

4 Gang Menu (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang & Dessert)

menu à 4 plats (entrée, entremet, plat principal & dessert) |

4 course menu (starter, second starter, main course & dessert)

94.-

Frühlingspecials

Spéciaux du printemps | spring specials

Kalbskotelette (für 2 Personen) | Sauce Hollandaise | Spargeln | Bräterli

56.- / Person

Côtelette de veau (pour 2 personnes) | sauce hollandaise |

asperges | pommes de terre sautées

Veal cutlet (for 2 persons) | sauce hollandaise | asparagus | sautéed potatoes

Spargeln | Sauce Hollandaise | Bräterli

29.-

Asperges | sauce hollandaise | pommes de terre sautées

Asparagus | sauce hollandaise | sautéed potatoes

Ravioli | Zitronen-Frischkäse | Bärlauch | Spargeln | Eierschwämmli

Vorspeise 24.-

Ravioli | fromage frais au citron | ail des ours | asperges | chanterelles

Hauptgang 36.-

Ravioli | lemon cream cheese | wild garlic | asparagus | chanterelles