

# Markt Menu

Menu du marché / Market menu

**Jakobsmuschel / Chicorée / Grapefruit / Mandeln**  
Coquille Saint Jacques / endives / pamplemousse / amandes  
Scallop / endive / grapefruit / almonds

28.–

\*\*\*

**Champignoncremesuppe / Kerbel**  
Crème de champignons / cerfeuil  
Mushroom cream soup / chervil

14.–

\*\*\*

**Gnocchi / Tomatencoulis / Büffelmozzarella / Basilikum**  
Gnocchi / coulis de tomates / Mozzarella de bufflonne / basilic  
Gnocchi / tomato coulis / buffalo Mozzarella / basil

32.–

\*\*\*

**Kaninchenrücken / Steinpilzsauce / Rosenkohl / Spätzle**  
Selle de lapin / sauce aux cèpes / chou de Bruxelles / Spaetzle  
Saddle of rabbit / porcini mushroom sauce / Brussels sprouts / Spaetzle

44.–

\*\*\*

**Karamellisierte Apfeltarte / Zimtglace**  
Tarte aux pommes caramélisée / glace à la cannelle  
Caramelized apple tart / cinnamon ice cream

13.–

5 Gang Menu / Menu complet / 5 course menu

CHF 89.– pro Person

Samstag, 12. Januar 2019

alle Preise in CHF inklusive MWST/ Prix TVA inclus / Prices including VAT

# Markt Menu

Menu du marché / Market menu

**Randencarpaccio / Käsekroketten / Mandeln / Preiselbeerdressing**

Carpaccio de betteraves / croquettes au fromage / amandes / dressing aux airelles rouges  
Beetroot carpaccio / cheese croquettes / almonds / cranberry dressing

17.-

\*\*\*

**Lauchcremesuppe / Vitelotte Kartoffel / Speck**

Crème de poireaux / pommes de terre Vitolette / lard  
Leek cream soup / Vitolette potato / bacon

14.-

\*\*\*

**Belper Saibling / Gemüsetatar /**

**Zitronenemulsion / Hartweizen Rissolée**

Omble chevalier de Belp / tartare de légumes /  
emulsion de citron / rissolée de blé dur

Char from Belp / vegetable tartare / lemon emulsion / durum wheat rissolée

44.-

\*\*\*

**Mistkratzerli / Rosmarin / Orange / Lardo /**

**Ofengemüse / Süsskartoffeln**

Poussin / romarin / orange / lardo / légumes du four / patates douces  
Cornish hen / rosemary / orange / Lardo / oven vegetables / sweet potatoes

41.-

\*\*\*

**Rumtopf / Vanilleglace / Meringue / Doppelrahm**

Fruits au rhum / glace à la vanille / meringue / crème double  
Rum fruits / vanilla ice cream / meringue / double cream

15.-

5 Gang Menu / Menu complet / 5 course menu

CHF 84.- pro Person

Sonntag, 13. Januar 2019

alle Preise in CHF inklusive MWST/ Prix TVA inclus / Prices including VAT

# Markt Menu

Menu du marché / Market menu

**Portobello / Balsamico / Parmesan / Rucola / Tomatenkonfit**  
Portobello / balsamique / parmesan / roquette / confit de tomates  
Portobello / balsamico / parmesan / arugula salad / tomato confit

18.-

\*\*\*

**Fischbouillon / Hummer / Ingwer / Peperoncini / Korianderöl**  
Bouillon de poisson / homard / gingembre / peperoncini / huile au coriandre  
Fish bouillon / lobster / ginger / peperoncini / coriander oil

17.-

\*\*\*

**Seezunge Müllerin / Rotweinsauce / Blattspinat / Rollgerste**  
Sole meunière / sauce au vin rouge / épinards en branches / orge  
Sole meunière / red wine sauce / spinach / barley

58.-

\*\*\*

**Iberico Schweinsfilet / Sherry Essig /  
Chicorée / Jungkarotten / Rösti**  
Filet de porc Iberico / vinaigre au Sherry / endives / carottes jeunes / roesti  
Iberico porc fillet / Sherry vinegar / endive / young carrots / roesti

54.-

\*\*\*

**Orangenparfait / flambierte Orangenfilets**  
Parfait aux oranges / filets d'oranges flambés  
Orange parfait / orange fillets flambée

16.-

5 Gang Menu / Menu complet / 5 course menu

96.- pro Person

Montag, 14. Januar 2019

alle Preise in CHF inklusive MWST/ Prix TVA inclus / Prices including VAT

# Markt Menu

Menu du marché / Market menu

**Gyoza / Poulet / Chinakohl / Cipolotti / Sojasauce / Chiliöl**

Gyoza / poulet / chou chinois / cipolotti / sauce soja / huile au chili

Gyoza / chicken / chinese cabbage / cipolotti / soy sauce / chili oil

18.-

\*\*\*

**Gerstensuppe / Trockenfleisch**

Suppe à l'orge / viande séchée

Barley soup / dried meat

15.-

\*\*\*

**Gemüse Falafel / Tomatensauce / Cheddar / Rucola**

Falafel aux légumes / sauce tomate / Cheddar / roquette

Vegetable falafel / tomato sauce / cheddar / arugula salad

28.-

\*\*\*

**Kalbssteak / Sauce Hollandaise / Trüffelbutter /**

**Jungkarotten / Kartoffelpüree**

Steak de veau / Sauce Hollandaise / beurre à la truffe /

carottes jeunes / purée de pommes de terre

Veal steak / Sauce Hollandaise / truffle butter / young carrots / mashed potatoes

54.-

\*\*\*

**Ananas aus dem Ofen / Rum / Kokosnussglace**

Ananas du four / rhum / glace à la noix de coco

Oven pineapple / rum / coconut ice cream

12.-

5 Gang Menu / Menu complet / 5 course menu

CHF 88.- pro Person

Dienstag, 15. Januar 2019

alle Preise in CHF inklusive MWST/ Prix TVA inclus / Prices including VAT

# Markt Menu

Menu du marché / Market menu

## Büffelmozzarella / Rohschinken / Bruschetta

Mozzarella de bufflonne / jambon cru / bruschetta

Buffalo mozzarella / raw ham / bruschetta

22.-

\*\*\*

## Tomatenschaumsuppe / Basilikum / Gin

Fleurette de tomates / basilic / Gin

Frothy tomato soup / basil / Gin

14.-

\*\*\*

## Wolfsbarsch / Ingwer / Sojasauce /

Knoblauch / Brokkoli / Reis

Loup de mer / gingembre / sauce soya / ail / brocoli / riz

Sea bass / ginger / soy sauce / garlic / brocoli / rice

48.-

\*\*\*

## Saaneländer Lammrücken / Kräuterkruste /

Wintergemüse / Maisblini

Selle d'agneau / croûte aux herbes / légumes d'hiver / blini de maïs

Saddle of Saanenland lamb / herb crust / winter vegetables / corn blini

48.-

\*\*\*

## Crema Catalan

12.-

5 Gang Menu / Menu complet / 5 course menu

CHF 88.- pro Person

Mittwoch, 16. Januar 2019

alle Preise in CHF inklusive MWST/ Prix TVA inclus / Prices including VAT

# Markt Menu

Menu du marché / Market menu

## Heimisches Kalbstatar / Onsen Ei / Mimolette

Tartare de veau local / oeuf Onsen / Mimolette

Local veal tartare / Onsen egg / Mimolette

29.-

\*\*\*

## Estragonschaumsuppe / Jakobsmuschel

Fleurette à l'estragon / coquilles Saint Jacques

Frothy tarragon soup / scallop

16.-

\*\*\*

## Gstaader Käseravioli / Cidre Sauce / Trauben

Ravioli au fromage de Gstaad / Sauce au Cidre / raisins

Gstaad cheese ravioli / cider sauce / grapes

32.-

\*\*\*

## Heimisches Rindspallard / Sauce Béarnaise /

Brokkoli / Knoblauch / gefüllte Kartoffeln

Paillard de boeuf local / Sauce Béarnaise /

brocoli / ail / pommes de terre farcis

Local beef paillard / Sauce Béarnaise / brocoli / garlic / stuffed potatoes

44.-

\*\*\*

## Dessert Variation „Bella Italia“

Variation de desserts «Bella Italia»

Dessert variation «Bella Italia»

15.-

5 Gang Menu / Menu complet / 5 course menu

CHF 86.- pro Person

Donnerstag, 17. Januar 2019

alle Preise in CHF inklusive MWST/ Prix TVA inclus / Prices including VAT

# Markt Menu

Menu du marché / Market menu

**Wantan / Languste / Blattspinat / Sojasauce / Chiliöl**

Wonton / langouste / épinards en branches / sauce soya / huile au chili

Wantan / Norway lobster / spinach / soy sauce / chili oil

28.-

\*\*\*

**Kichererbsensuppe / Orientalische Gewürze**

Soupe de pois chiches / épices orientales

Chickpea soup / oriental spices

14.-

\*\*\*

**Steinbutt - Röllchen / Champagnersauce /**

**Wintergemüse / Risotto**

Rouleaux de turbot / sauce au champagne / légumes d'hiver / risotto

Turbot rolls / champagne sauce / winter vegetables / risotto

54.-

\*\*\*

**Perlhuhn / Estragonsauce / Austernpilze /**

**Rosenkohl - Blättchen / hausgemachte Papardelle**

Pintade / sauce à l'estragon / champignons shiitake /

feuilles de chou bruxelles / papardelle maison

Guinea fowl / tarragon sauce / Shiitake /

Brussels sprouts leafs / homemade papardelle

52.-

\*\*\*

**Orangen Semifreddo / Schokoladen Bonbon**

Semifreddo aux oranges / bonbon au chocolat

Orange semifreddo / chocolat bonbon

14.-

5 Gang Menu / Menu complet / 5 course menu

CHF 96.- pro Person

Freitag, 18. Januar 2019

alle Preise in CHF inklusive MWST/ Prix TVA inclus / Prices including VAT