

# Degustationsmenu

Menu de dégustation | tasting menu

## **Lostallo Alpenlachstatar in knusprigen Waffeln | Meerrettich | Sauerrahm**

Tartare de saumon des Alpes de Lostallo dans un cône croustillant | raifort | crème acidulée  
Swiss alpine salmon tartare in a crispy cone | horseradish | sour cream

\*\*\*

## **Bärlauchcappuccino | Perlhuhnklösschen | Morcheln**

Cappuccino à l'ail des ours | quenelles de pintade | morilles  
Wild garlic cappuccino | guinea fowl dumplings | morels

\*\*\*

## **Seezungenröllchen | Hummerfüllung | Kerbelsauce | Spargeln | Rettich**

Rouleaux de sole | farce au homard | sauce au cerfeuil | asperges | radis long  
Sole rolls | lobster farce | chervil sauce | asparagus | radish

\*\*\*

## **Rindsfilet | grüne Pfeffersauce |**

## **Marktgemüse | Lyoner-Kartoffeltatin**

Filet de bœuf | sauce au poivre vert |  
légumes du marché | tatin de pommes de terre à la lyonnaise  
Beef fillet | green pepper sauce |  
market vegetables | « Lyonnaise » potato tatin

\*\*\*

## **Quarksoufflé | Coulis | Passionsfruchtsorbet**

Soufflé au séré | coulis | sorbet aux fruits de la passion  
Quark soufflé | coulis | passion fruit sorbet

## **3 Gang Menu (Vorspeise, Hauptgang & Dessert) |**

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

CHF 89.- pro Person

## **5 Gang Menu | menu complet | 5 course menu**

CHF 119.- pro Person

## Salate

Salades | salads

- Nüsslisalat | Ei | Speck | Brioche Croutons** ☀️ 19.-  
Salade de mâche | œuf | lard | croûtons de brioche  
Lamb's lettuce | egg | bacon | Brioche croutons
- Mesclunsalat | Kräuter dressing | Radieschen | Mandeln | Parmesan** ☀️ 17.-  
Mesclun | sauce aux herbes | radis | amandes | Parmesan  
Mesclun | herb dressing | radish | almonds | Parmesan
- Bunter Blattsalat** ☀️ 14.-  
Mélange de salades  
Mixed salad leaves

## Vorspeisen

Entrées | starters

- Lostallo Alpenlachstatar in knusprigen Waffeln | Meerrettich | Sauerrahm** ☀️ 26.-  
Tartare de saumon des Alpes de Lostallo dans un cône croustillant | raifort | crème acidulée  
Swiss alpine salmon tartare in a crispy cone | horseradish | sour cream
- Appenzeller Entenleberparfait (nicht gestopft) | Crostini | Senfkörner | Schalottenchutney | Rotweibirne** 22.-  
Parfait de foie de canard d'Appenzell (non gavé) | Crostini | graines de moutarde | chutney aux échalotes | poire au vin rouge  
Duck liver parfait from Appenzell (not force fed) | Crostini | mustard seeds | shallot chutney | red wine pear
- Hausgemachte Dumplings | Gemüse | Pilze | Chili | Glasnudeln** ☀️ 22.-  
Dumplings faits maison | légumes | champignons | piment | vermicelles  
Homemade dumplings | vegetables | mushrooms | chili | glass noodles
- Offenwarme Pastilla | Feta | Jungspinat** 18.-  
Pastilla tiède | féta | jeunes pousses d'épinards  
Warm Pastilla | feta | baby spinach

## Suppen

Soupes | Soups

<b>Marktsuppe (täglich wechselndes Angebot) ☀️</b>	14.-
Soupe du marché (offre renouvelée tous les jours) Market soup (daily changing offer)	
<b>Bärlauchcappuccino   Perlhuhnklösschen   Morcheln</b>	18.-
Cappuccino à l'ail des ours   quenelles de pintade   morilles Wild garlic cappuccino   guinea fowl dumplings   morels	
<b>Grüne Spargelsuppe   Sauerampfer ☀️</b>	16.-
Soupe d'asperges vertes   oseille Green asparagus soup   sorrel	

## Pasta & Vegetarisch

Pasta & Végétarien | Pasta & Vegetarian

klein | gross

<b>Hausgemachte Agnolotti   Kalbsmilken   Morcheln ☀️</b>	34.-   47.-
Agnolotti faits maison   ris de veau   morilles Homemade Agnolotti   veal sweetbread   morels	
<b>« Pasta al Burro »</b>	32.-   39.-
<b>Hausgemachte Teigwaren   Butter   Parmesan   Trüffel ☀️</b>	
Pâtes faites maison   beurre   Parmesan   truffes Homemade pasta   butter   Parmesan   truffle	
<b>Blumenkohlsteak   rote Linsen Hummus   orientalische Salsa</b>	26.-   32.-
Steak de chou-fleur   houmous de lentilles rouges   salsa orientale Cauliflower steak   red lentil hummus   oriental salsa	

## Fisch

Poisson | Fish

klein | gross

**Lostallo Alpenlachs | Mango-Avocadosalsa** | ☀️

38.- | 46.-

**Lauchherz | Venere Reis**

Saumon des alpes Lostallo | salsa à la mangue et à l'avocat |  
cœur de poireaux | riz Venere

Lostallo Alpine salmon | mango avocado salsa |  
leek heart | Venere rice

**Seezungenröllchen | Hummerfüllung | Kerbelsauce |**

40.- | 54.-

**Spargeln | Rettich | Vitelotte Kartoffeln**

Rouleaux de sole | farce au homard | sauce au cerfeuil |  
asperges | radis long | pommes de terre « Vitelotte »

Sole rolls | lobster farce | chervil sauce |

asparagus | radish | « Vitelotte » potatoes

## Fleisch

Viande | Meat

**Rindsfilet | grüne Pfeffersauce** | ☀️

46.- | 62.-

**Marktgemüse | Lyoner-Kartoffeltatin**

Filet de bœuf | sauce au poivre vert |  
légumes du marché | tatin de pommes de terre à la lyonnaise

Beef fillet | green pepper sauce |

market vegetables | « Lyonnaise » potato tatin

**Entenbrust | Sauce Gastrique | geschmorte Endivien | Randen-Gnocchi**

32.- | 42.-

Magret de canard | sauce gastrique | endives braisées | gnocchi de betterave

Duck breast | sauce gastrique | braised chicory | beetroot gnocchi

**Lammrack | Kräuterkruste | Jus | schwarzer Knoblauch |**

34.- | 46.-

**gerösteter Blumenkohl | Kichererbsen**

Carré d'agneau | croûte aux herbes | jus | ail noir |  
chou-fleur rôti | pois chiches

Rack of lamb | herb crust | jus | black garlic |

roasted cauliflower | chickpeas

## Unsere Klassiker

Nos classiques | Our classics

klein | gross

**Schweins-Cordonbleu (300g) | Saisongemüse | Pommes Frites** ☀️

41.-

Cordon bleu de porc (300g) | légumes de saison | pommes frites  
Pork Cordon Bleu (300g) | seasonal vegetables | French fries

 **Thai-Curry | Pouletbruststreifen | Gemüse | Jasminreis** ☀️

32.- | 38.-

Curry thaïlandais | suprême de poulet | légumes | riz jasmin  
Thai curry | chicken breast | vegetables | jasmine rice

 **vegetarisch | végétarien | vegetarian** ☀️

24.- | 30.-


Alle Gerichte unserer Speisekarte können bis 21.30 Uhr bestellt werden.

Die mit ☀️ markierten Gerichte servieren wir Ihnen gerne auch nach 21.30 Uhr.

Die mit  markierten Gerichte sind scharf.

Vous pouvez commander tous les plats de notre menu jusqu'à 21h30.

C'est avec plaisir que nous vous servons les plats marqués avec ☀️ même après 21h30.

Les plats marqués avec  sont épicés.

All dishes from our menu can be ordered until 9.30 pm.

We gladly serve the dishes marked with ☀️ even after 9.30 pm.

Dishes marked with  are spicy.

## Desserts & Käse

Desserts & fromages | Desserts & cheese

### Käseteller | Früchtebrot | Trauben | Feigensenf | Trüffelhonig

Assiette de fromages | pain aux fruits | raisins | moutarde aux figues | miel à la truffe

Cheese plate | fruit bread | grapes | fig mustard | truffle honey

(6 Sorten | sortes | kinds)

24.-

(4 Sorten | sortes | kinds)

18.-

### « Tirami-Choux »

16.-

#### Profiteroles | Mascarponecreme | Espressosauce

Profiteroles | crème au mascarpone | sauce à l'espresso

Profiteroles | mascarpone cream | espresso sauce

#### Warme Apfelwähe | Madagascar Vanilleglace

17.-

Tarte tiède aux pommes | glace à la vanille de Madagascar

Warm apple tart | Madagascar vanilla ice cream

#### Sablé Breton | Vanille | weisse Schokolade | Agrumen

18.-

Sablé Breton | vanille | chocolat blanc | agrumes

Sablé Breton | vanilla | white chocolate | citrus fruit

#### Ab 2 Personen, min. 20 Minuten Wartezeit

à partir de 2 personnes, min. 20 minutes d'attente

from 2 people, min. 20 minutes waiting time

#### Quarksoufflé | Coulis | Passionsfruchtsorbet

22.-

Soufflé au séré | coulis | sorbet aux fruits de la passion

Quark soufflé | coulis | passion fruit sorbet

pro Person

### Hausgemachte Glace

**Schokolade | Kaffee | Zimt |**

**Karamell | Madagascar Vanille**

Chocolat | café | cannelle |

caramel | vanille de Madagascar

Chocolate | coffee | cinnamon |

caramel | Madagascar vanilla

5.-  
pro Kugel

### Hausgemachte Sorbets

**Mara des Bois | Passionsfrucht | Kalamansi |**

**Himbeeren | Mandarine**

Mara des Bois | fruit de la passion | calamansi |

framboise | mandarine

Mara des Bois | passion fruit | calamansi |

raspberry | tangerine

5.-  
pro Kugel

# 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.

<b>Rind</b>   bœuf   beef	CH
<b>Kalb</b>   veau   veal	CH
<b>Schwein</b>   porc   pork	CH
<b>Poulet</b>   poulet   chicken	CH
<b>Enteleber</b>   foie de canard   duck liver	CH
<b>Entebrust</b>   magret de canard   duck breast	Frankreich
<b>Perlhuhn</b>   pintade   guinea fowl	Frankreich
<b>Lamm</b>   agneau   lamb	Irland
<b>Lachs</b>   saumon   salmon	Zucht   CH
<b>Hummer</b>   homard   lobster	FAO21 Atlantic   USA
<b>Seezunge</b>   sole   sole	FAO27 Atlantic   Niederlande

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.

FAO Fischfanggebiete Weltweit | zones de pêche du monde | fishing areas worldwide



Wegen eventuell enthaltenen Allergenen wenden Sie sich an unser Servicepersonal. Veuillez consulter notre personnel concernant des allergènes éventuels. Please ask our staff concerning possible allergenic ingredients.