

# RESTAURANT

## BUSINESS LUNCH

### VORSPEISE

Salat oder Suppe  
salad or soup

### HAUPTSPEISEN

Peterlirisotto, Waldpilze, Trüffel, Parmesan 29.-  
parsley risotto, wild mushrooms, truffle, parmesan

Saibling, Miesmuscheln, Lauch, Kartoffeln, Speck, Eierschwämmli 39.-  
char, mussel, leek, potatoes, bacon, chanterelle

Entenbrust, Rotkraut, Birnen, Spätzli, Gewürzjus 36.-  
duck breast, red cabbage, pears, spaetzle, spice gravy

Kalbshackbraten, Waldpilze, Kartoffelstock, Pilzrahmsauce 38.-  
veal meatloaf, wild mushrooms, mashed potatoes, mushroom cream sauce

### CAFÉ GOURMAND

Kaffee mit süsser Finesse 8.-  
coffee & mignardises

### WEINEMPFEHLUNG

<b>Weisswein</b>			1dl
Vin de Mi-Nuit	Vignerons de Dom Brial		
Chardonnay	Côtes Catalanes, Frankreich	2017	9.-





<b>Rotwein</b>			
Caroline's	Ostler Vineyard	2008	9.-
Pinot Noir	Waitaki Valley, Neuseeland		

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich an uns  
Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% Mehrwertsteuer



# RESTAURANT

## À LA CARTE

### VORSPEISEN

-  Nüsslisalat, Fourme d'ambert, gepickelter Kürbis, Pekannüsse, Cranberry 16.-  
field salad, fourme d'ambert, pickled pumpkin, pecans, cranberry
-  Hamachi Ceviche, Gurke, Grüner Apfel, Radieschen, Ingwer 22.-  
hamachi ceviche, cucumber, green apple, radish, ginger
-  Burrata, Fenchel, Orange, Granatapfel, Pistazien 18.-  
burrata, fennel, orange, pomegranate, pistachio
-  Beef Tea, Ochsenschwanzravioli, Topinambur, Herbsttrompeten, Rosenkohl 15.-  
beef tea, oxtail ravioli, jerusalem artichokes, dead trumpet mushroom, brussels sprouts
- Tagessuppe - Wir informieren Sie gerne 12.-  
soup of the day - just ask us

### HAUPTSPEISEN

- Seidentofu, grünes Curry, Bao Buns, Papaya, Mango, Pak Choy, mini Mais 29.-  
silk tofu, green curry, bao buns, papaya, mango, pak choi, mini corn
-  Öra King Lachs «demi cuit», Meerbohnen, Speck-Kartoffelespuma 44.-  
ora king salmon half raw, sea beans, bacon potato-espuma
- Alpschweinbauch & Jakobsmuschel, Kürbis, Klebreis, Rosenkohl 39.-  
alpine pork belly & scallop, pumpkin, sticky rice, brussels sprouts
-  Reh Rückenfilet, Randen, Quitten, Beeren 48.-  
venison fillet, beetroot, quinces, berries
- Rindsfilet, Teriyaki Sauce, Süsskartoffeln, Broccolini-Tempura, Steinpilze 56.-  
beef fillet, teriyaki sauce, sweet potatoes, broccolini-tempura, porcini mushrooms

### BEILAGEN zu unseren Hauptspeisen

- |   |     |                                 |     |
|---|-----|---------------------------------|-----|
| Süsskartoffel Wedges<br>sweet potato wedges | 8.- | Spätzli<br>spaetzle             | 6.- |
| Klebreis<br>sticky rice                     | 6.- | Beluga Linsen<br>beluga lentils | 6.- |

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich an uns  
Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

# RESTAURANT

## DESSERT

Joghurt-Limettenmousse, Beeren, Pistazien Sponge-Cake Yoghurt-lime mousse, berries, pistachio sponge-cake	14.-
Ziegenkäse-Knödel, Pflaumen, Honig goat's cheese dumplings, prunes, honey	14.-
Schokoküchlein, Kokos, Passionsfrucht, Mango Chocolate cake, coconut, passion fruit, mango	14.-
Mini Sweets mini sweets	9.-
Französische Dessertkäse-Selektion, Feigensenf french dessert cheese selection, fig mustard	18.-

## HOME MADE ICE CREAM & SORBET`S

Kokos Glace coconut ice cream	4.50
Fior di latte Glace Fiore di latte ice cream	4.50
Himbeer Sorbet raspberry sorbet	4.50
Passionsfrucht Sorbet passionfruit sorbet	4.50

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich an uns  
Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% Mehrwertsteuer