



LE RESTAURANT

WELCOME

COLD STARTER

Homemade duck liver terrine, butter brioche, Banyul reduction		26.—
Carpaccio from the Heritage beef, parmesan, rucola, black truffle		26.—
Balik salmon variation, mustard-dill-sauce		29.—
Lukewarm lobster, frisée, herbs, vegetable vinaigrette		32.—
Quinoa salad, pumpkin, artichoke		26.—
Seasonal salad buffet		14.—

OYSTERS

SERVED WITH WHOLE GRAIN BREAD AND SHALLOT VINAIGRETTE

«Gillardeau» (Brittany)	per piece	7.50
«Kelly» (Ireland)	per piece	9.50

KAVIAR

SERVED WITH BLINIS AND SOUR CREAM

Berner Oberländer Bergwasser Kaviar Frutigen, CH	20 g	95.—
	50 g	215.—
Sélection Maison Prunier (Oscietra) Classique	30 g	130.—
	50 g	210.—

SOUPS

Quail essence with quail breast and quail egg	14.—
Champagne velvet soup, scallop, chervil	14.—

WARM STARTER

Fettuccine, sweet wine cream, truffle	 38.—
Saffron risotto, basil pesto <i>with marinated tomatoes</i>	 26.—
<i>with seafood</i>	30.—

FISH AND CRUSTACEAN

½ Canadian lobster, Noilly Prat, Tahiti vanilla	54.—
South African scampis, Venere rice, green asparagus	65.—
Poached turbot, leaf spinach, Sauce Hollandaise	54.—
Small sole, almond butter, herb potatoes	54.—

MEAT SPECIALITIES

Sautéed veal kidney, Meaux mustard, estragon	41.—
Heritage beef fillet, Maggia pepper, cognac jus	55.—
Veal steak from Simmenthal, morel sauce	52.—
Iberico pork fillet, Chorizo	45.—
Fillet of saddle of lamb, thyme crust	49.—
Kneuss chicken breast, honey, soy	49.—
Tomahawk Steak, Sauce Bernaise (2 pers.)	800 g 130.—

Our meat specialities are served with your choice of

Side dish:

Mashed potatoes with olive oil, small grilled potatoes, Basmati rice, pasta

Organic vegetables :

Broccoli with almond butter, young leaf spinach, glazed carrots, vegetables of the day

DESSERT

Selection auf Swiss and International cheese

1/2 1/1

Portion

20.— 28.—

Crêpes Suzette, vanilla ice cream (2 persons)

34.—

Crème Brûlée

14.—

Chocolat tarte „Coeur de Guanaja“

14.—

White and dark chocolate mousse, marinated berries

14.—

Ice cream and sorbet from our patisserie

scoop 4.—

Vegetarische Gerichte sind mit einem  gekennzeichnet.

Vegetarian dishes are marked with a .

Les plats végétariens sont marqués avec un .

Sie ernähren sich vegan ? Unser Küchenchef kreiert Ihnen gerne Ihr individuelles Menu, fragen Sie unser Service-Team.

You prefer vegan dishes? Our chef will create your individual menu, please kindly ask our service team.

Vous préférez les plats végétaliens ? Notre chef de cuisine vous crée un menu spécial, merci de contacter notre équipe de service.

Alle Gewichtsangaben sind auf der Basis des Rohzustandes gewogen und angegeben.

All declarations of weight are based on the raw material.

Le poids indiqué sur la carte est le poids avant cuisson.

Wenn nichts anderes vermerkt, verwenden wir:

Unless we do not declare anything else, we use:

Sauf indication contraire nous utilisons :

Rindfleisch – Beef – Boeuf	CH/USA/CAN
Kalbfleisch – Veal – Veau	CH
Lammfleisch – Lamb – Agneau	CH
Wild – Game – Gibier	A
Geflügel – Poultry – Volaille	CH/F

LIEFERANTEN – SUPPLIER – FOURNISSEURS

Matterhorn Fleisch AG

Mérat Fleisch

Bianchi AG

Julen Toni

Dubno AG

Wir verwenden für unsere Fleischgerichte aus der Schweiz nur Produkte aus kontrollierter Haltung. Unsere Fische stammen aus nachhaltigen Zuchten. Alle unsere Fleisch- & Fischgerichte würzen wir mit Fleur de Sel de Bex.

Our meat dishes with Swiss origin are without any exception, from certified stockbreeding. Our Swiss fish all arise from sustainable breeding. We season all meat and fish dishes with Fleur de Sel de Bex.

La viande suisse qui vous est servie est d'origine certifiée. Les poissons sont frais et proviennent d'élevages de premier choix. Tous les plats de viande et de poisson sont assaisonnés à la Fleur de Sel de Bex.

Preise in Schweizer Franken, Bedienung und MWST inbegriffen.

Our prices are in Swiss Francs, service and VAT included.

Les prix s'entendent en francs suisses, service et TVA inclus.