

LE RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN

WELCOME

BIENVENUE

VORSPEISEN

COLD STARTER

ENTRÉES

Hausgemachte Entenleberterrine, Kumquats, Macadamia, Baumkuchen 28.—
Homemade duck liver terrine, kumquats, macadamia, layer cake
Terrine de foie gras de canard maison, kumquats, macadamia, Bûche de Noël

Carpaccio vom Heritage Rindsfilet, Parmesan, schwarzer Trüffel 26.—
Carpaccio from the Heritage beef, parmesan, black truffle
Carpaccio de filet de bœuf d'Hérens, parmesan, truffe noire

Balik Lachsvariation, Senf-Dillsauce, Avocado, Chia Samen 32.—
Balik salmon variation, mustard-dill-sauce, avocado, chia seeds
Variation de saumon Balik, sauce à la moutarde et à l'aneth, avocat, graines de Chia

Lauwarmer Hummer, Friséesalat, Kräuter, Gemüse vinaigrette 34.—
Lukewarm lobster, frisée, herbs, vegetable vinaigrette
Homard tiède, frisée, herbes, vinaigrette aux légumes

Quinoasalat, Kürbis, Artischoke  26.—
Quinoa salad, pumpkin, artichoke
Salade de quinoa, potiron, artichaut

Saisonales Salatbuffet  14.—
Seasonal salad buffet
Buffet des salades de saison

AUSTERN
OYSTERS
HUITRES

«Gillardeau» (Bretagne) Stück – piece - pièce 7.50

«Kelly» (Irlande) Stück – piece - pièce 9.50

SERVIERT MIT SCHWARZBROT UND SCHALOTTENVINAIGRETTE
SERVED WITH WHOLE GRAIN BREAD AND SHALLOT VINAIGRETTE
SERVIES AVEC PAIN DE SEIGLE ET VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE

KAVIAR
CAVIAR

Berner Oberländer Bergwasser Kaviar aus Frutigen 20 g 95.–
Oona N° 103 traditionell

Sélection Seiler Hotels vom russischen Stör 50 g 210.–
Oona Osietra Carat

Sélection Caviar house (Oscietre) Classique 30 g 130.–
50 g 210.–

SERVIERT MIT BLINIS UND SAUERRAHM
SERVED WITH BLINIS AND SOUR CREAM
SERVI AVEC BLINIS ET CRÈME AIGRE

SUPPEN

SOUPS

SOUPES

Wachtelessenz mit Brüstchen und Ei von der Wachtel 16.–
Quail essence with quail breast and quail egg
Essence, suprême et œuf de caille

Champagnerschaumsuppe, Jakobsmuschel, Kerbel 16.–
Champagne velvet soup, scallop, chervil
Velouté au champagne, coquille St. Jacques, cerfeuil

WARME VORSPEISEN

WARM STARTER

ENTRÉES CHAUDES

Fettuccine, Süssweincrème, Trüffel  38.–
Fettuccine, sweet wine cream, truffle
Fettuccine, crème au vin doux, truffe

Safranrisotto, Basilikumpesto

Saffron risotto, basil pesto
Risotto au safran, pesto au basilic

mit eingelegten Tomaten  28.–
with marinated tomatoes- *avec tomates marinées*

mit eingelegten Tomaten und Meeresfrüchten 32.–
with marinated tomatoes and seafood - *avec tomates marinées et fruits de mer*

FISCHE UND KRUSTENTIERE

FISH AND CRUSTACEAN

POISSONS ET CRUSTACÉS

Halber kanadischer Hummer, Noilly Prat, Tahiti Vanille 56.—
½ Canadian lobster, Noilly Prat, Tahiti vanilla
Demi homard du Canada, Noilly Prat, vanille de Tahiti

Südafrikanische Scampis, Venere Reis, grüner Spargel 68.—
South African scampis, Venere rice, green asparagus
Scampis sud-africains, riz Venere, asperges vertes

Pochiertes Steinbuttfilet, Blattspinat, Sauce Hollandaise 59.—
Poached turbot, leaf spinach, Sauce Hollandaise
Filet de turbot, épinards, sauce hollandaise

Kleine Seezunge, Mandelbutter, Kräuterkartoffeln 58.—
Small sole, almond butter, herb potatoes
Petite sole, beurre au amandes, pommes de terre aux herbes

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

MEAT SPECIALITIES

SPÉCIALITÉS DE VIANDE

Sautierte Kalbsnieren, Meaux Senf, Estragon Sautéed veal kidney, Meaux mustard, tarragon <i>Rognons de veau sautés, moutarde de Meaux, estragon</i>		41.–
Heritage Rindsfilet, Maggiapfeffer, Cognacjus Heritage beef fillet, Maggia pepper, cognac jus <i>Filet de bœuf d'Hérens, poivre de Maggia, jus au cognac</i>		57.–
Simmentaler Kalbssteak, Morchelsauce Veal steak from Simmental, morel sauce <i>Steak de veau du Simmental, sauce aux morilles</i>		54.–
Iberico Schweinsfilet, Chorizo Iberico pork fillet, Chorizo <i>Filet de porc Iberico, chorizo</i>		47.–
Lammrückenfilet, Thymiankruste Fillet of saddle of lamb, thyme crust <i>Filet de selle d'agneau, croûte au thym</i>		49.–
Kneuss Geflügelbrüstchen, Honig, Soja Kneuss chicken breast, honey, soy <i>Suprême de volaille de Kneuss, miel, soja</i>		52.–
Tomahawk Steak, Sauce Bernaise (2 Pers.) Tomahawk Steak, Sauce Bernaise (2 pers.) <i>Steak Tomahawk, sauce béarnaise (2 personnes)</i>	800 g	150.–

Unsere Fleischspezialitäten servieren wir wahlweise mit:

Beilagen: Kartoffelpüree mit Olivenöl, kleine Bratkartoffeln, Basmati Reis, Nudeln

Gemüse aus biologischem Anbau: Brokkoli mit Mandelbutter, junger Blattspinat, glasierte Karotten, Tagesgemüse

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

Toutes nos spécialités de viande sont servies avec :

Garnitures: purée de pommes de terre à l'huile d'olive, petites pommes de terre grillées, riz Basmati, nouilles

Légumes bio: brocoli au beurre d'amandes, pousses d'épinards, carottes glacées, légumes du jour

KÄSE

CHEESE

FROMAGES

1/2

1/1

Auswahl von Schweizer und Internationalem Käse, Apfelsenf, Feige

20.–

28.–

Selection auf Swiss and International cheese, apple mustard, figs

Sélection de fromages du pays et d'ailleurs, pomme moutarde, figue

DESSERTS

Crêpes Suzette, Vanilleeis (2 Pers.)

38.–

Crêpes Suzette, vanilla ice cream (2 persons)

Crêpes Suzette, glace vanille (2 personnes)

Crème Brûlée, Passionsfrucht, Mango

16.–

Crème Brûlée, passion fruit, mango

Crème Brûlée, fruit de la passion, mangue

Schokoladentarte „Coeur de Guanaja“, Ananascarpaccio, Ananassorbet

16.–

Chocolat tarte „Coeur de Guanaja“, pineapple carpaccio, pineapple sorbet

Tarte au chocolat „Coeur de Guanaja“, carpaccio et sorbet d'ananas

Weisses und dunkles Schokoladenmousse, in altem Rum eingelegte Beeren

16.–

White and dark chocolate mousse, in old rhum marinated berries

Mousse au chocolat blanc et noir, baies marinées au vieux rhum

Glace und Sorbet aus unserer Patisserie

Kugel – Scoop – boule

5.–

Ice cream and sorbet from our patisserie

Glace et sorbet de notre pâtisserie

Vegetarische Gerichte sind mit einem  gekennzeichnet.

Vegetarian dishes are marked with a .

Les plats végétariens sont marqués avec un .

Wenn nichts anderes vermerkt, verwenden wir:

Unless we do not declare anything else, we use:

Sauf indication contraire nous utilisons :

Rindfleisch – Beef – <i>Boeuf</i>	CH/USA/CAN
Schweinefleisch – Pork – <i>porc</i>	ES
Kalbfleisch – Veal – <i>Veau</i>	CH
Lammfleisch – Lamb – <i>Agneau</i>	CH/ AUS
Wild – Game – <i>Gibier</i>	A
Geflügel – Poultry – <i>Volaille</i>	CH/F
Jakobsmuschel – scallop – <i>coquille St. Jacques</i>	USA
Hummer – lobster – <i>homard</i>	CAN
Steinbutt – turbot – <i>turbot</i>	Schottland
Seezunge – sole – <i>sole</i>	NL

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.

Unser Team beantwortet Ihnen gerne Fragen und gibt Ihnen Informationen über die Zubereitung und die Inhaltsstoffe, welche im Menü verwendet werden. Bitte teilen Sie etwaige Allergien und Unverträglichkeiten dem Serviceteam mit.

Our staff is at your completely disposal for any information about ingredients and preparations used in the menu. We kindly ask you to advise any allergies or intolerances to the service team.

Le personnel de service est à votre disposition pour vous renseigner sur les ingrédients et le mode de préparation des différents plats. Veuillez nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire.

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.