

# LE RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN

WELCOME

BIENVENUE

## VORSPEISEN

## COLD STARTER


## ENTRÉES

**Hausgemachte Entenleberterrine** 28.–  
**Feigenchutney, Pistaziencrumble, Maldon Salz-Karamell**  
Homemade duck liver terrine, fig chutney, pistachio crumble, Maldon salt caramel  
*Terrine de foie gras de canard maison, chutney de figues, crumble aux pistaches, caramel au sel Maldon*

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

**Balik Lachsvariation, Avocado, Gurken, Citrus, Roggenbrot** 32.–  
Balik salmon variation, avocado, cucumber, lemon, rye bread  
*Variation de saumon Balik, avocat, concombre, citron, pain de seigle*

**Lauwarmer Hummer, Friséesalat, Kräuter, Gemüsevinaigrette** 34.–  
Lukewarm lobster, frisée, herbs, vegetable vinaigrette  
*Homard tiède, frisée, herbes, vinaigrette aux légumes*

**Quinoasalat, Kürbis, Artischocke, Cashew Kerne**  26.–  
Quinoa salad, pumpkin, artichoke, cashew nut  
*Salade de quinoa, potiron, artichaut, noix de cajou*

**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

Silver Icone Caviar 50 g 180.–  
125 g 420.–  
250 g 825.–

Ossetra Icone 50 g 260.–

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, eingelegte Tomaten**  28.–  
Saffron risotto, basil pesto, marinated tomatoes  
*Risotto au safran, pesto au basilic, tomates marinées*

**mit Meeresfrüchten** 32.–  
with seafood - *avec fruits de mer*

**FISCHE UND KRUSTENTIERE**

**FISH AND CRUSTACEAN**

**POISSONS ET CRUSTACÉS**

**Riesengarnelen nach Provenzalischer Art** 42.—  
King prawns Provençal style  
*Crevettes géantes à la Provençale*

**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

<b>Sautierte Kalbsnieren, Meaux Senf, Estragon</b> Sautéed veal kidney, Meaux mustard, tarragon <i>Rognons de veau sautés, moutarde de Meaux, estragon</i>		41.–
<b>Heritage Rindsfilet, Maggiapfeffer, Cognacjus</b> Heritage beef fillet, Maggia pepper, cognac jus <i>Filet de bœuf d'Hérens, poivre de Maggia, jus au cognac</i>		57.–
<b>Simmentaler Kalbssteak, Morchelsauce</b> Veal steak from Simmental, morel sauce <i>Steak de veau du Simmental, sauce aux morilles</i>		54.–
<b>Iberico Schweinsfilet, Chorizo</b> Iberico pork fillet, Chorizo <i>Filet de porc Iberico, chorizo</i>		47.–
<b>Lammrückenfilet, Thymiankruste</b> Fillet of saddle of lamb, thyme crust <i>Filet de selle d'agneau, croûte au thym</i>		49.–
<b>Kneuss Geflügelbrüstchen, Honig, Soja</b> Kneuss chicken breast, honey, soya <i>Suprême de volaille de Kneuss, miel, soja</i>		52.–
<b>Tomahawk Steak, Sauce Béarnaise (2 Pers.)</b> Tomahawk steak, sauce Béarnaise (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 – Boeuf	CH/USA*/CAN*
Schweinefleisch – Pork – porc	ES
Kalbfleisch – Veal – Veau	CH
Lammfleisch – Lamb – Agneau	CH/ AUS*
Wild – Game – Gibier	A
Geflügel – Poultry – Volaille	CH/F
Jakobsmuschel – scallop – coquille St. Jacques	USA
Hummer – lobster – homard	CAN
Steinbutt – turbot – turbot	Schottland
Seezunge – sole – sole	NL

**\*Kann mit hormonellen Leistungsförderern und Antibiotika erzeugt worden sein.**

\*May have been produced with hormonal enhancers and antibiotics.

*\*Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux et antibiotiques.*

**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.*