

LE RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN



WELCOME

BIENVENUE

VORSPEISEN

COLD STARTER

ENTRÉES

Hausgemachte Entenleberterrinen, Kirschen, Pistazien, Moscato d'Asti Homemade duck liver terrine, cherries, pistachio, Moscato d'Asti <i>Terrine de foie gras de canard maison, cerises, pistaches, Moscato d'Asti</i>	28.—
Rindscarpaccio, Belperknolle, Rucola, Pinienkerne Beef carpaccio, Belper cheese, rocket, pine nuts <i>Carpaccio de bœuf, Belperknolle (boule de Belp), roquette, pignons de pin</i>	27.—
Ceviche vom Spencer Golf Kingfish, Mais, Kokosnuss, Koriander, Chili Ceviche of Spencer Gulf Kingfish, corn, coconut, coriander, chilli <i>Ceviche de sériole du golfe Spencer, maïs, noix de coco, coriandre, piment</i>	29.—
Lauwarmer Hummer, Avocado, Mango, Langpfeffer Lukewarm lobster, avocado, mango, long pepper <i>Homard tiède, avocat, mangue, poivre long</i>	34.—
Tartar von der Roten Beete, Walnuss, Apfel, Meerrettich Beetroot tartare, walnut, apple, horseradish <i>Tartare de betterave, noix, pomme, raifort</i>	 26.—
Saisonal Salat Seasonal salad <i>Salade de saison</i>	 14.—

AUSTERN
OYSTERS
HUÎTRES

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

Fine de Claire Huitres Favier F2 Stück – piece – pièce 6.00

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

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

Icone Caviar 30 g 130.–
50 g 210.–
125 g 520.–
250 g 990.–

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

SUPPEN

SOUPS

POTAGES

Kartoffel Trüffelsuppe, Eigelb, Brezelcroutons

Potato truffle soup, egg yolk, pretzel croutons

Soupe de pommes de terre à la truffe, jaune d'œuf, croûtons de bretzel

 16.–

Krustentier Essenz, Black Tiger Crevetten, Gemüseperlen

Crustacean essence, black tiger prawns, vegetable pearls

Coulis de crustacés, crevettes tigrées noires, perles de légumes

18.–

WARME VORSPEISEN

WARM STARTER

ENTRÉES CHAUDES

Ravioli, kurze Rippchen, Gremolata, Rucola, Nussbutter, Jus

Ravioli, short ribs, gremolata, rocket, nut butter, jus

Raviolis, côtelettes courtes, grémolata, roquette, beurre de noix, jus

29.–

Bergkäse-Kürbis Risotto, Ziegenkäse, Wallnusspesto, Thymianbirne

Mountain cheese and pumpkin risotto, goat cheese, walnut pesto, thyme pear

Risotto de courge et fromage des montagnes, fromage de chèvre, pesto aux noix, poire au thym

 28.–

* Grilliertes Gemüse, Auberginen Kaviar, Ofentomaten Coulis

* Grilled vegetables, eggplant caviar, baked tomatoes coulis

* *Légumes grillés, caviar d'aubergine, coulis de tomate au four*

 24.–

* Als Hauptgang / As main course / En plat principal

28.–

FISCHE UND KRUSTENTIERE

FISH AND CRUSTACEAN

POISSONS ET CRUSTACÉS

Südafrikanische Scampis, Fenchel, Orangen Arancini, Safran 68.—
South African scampis, fennel, orange arancini, saffron
Scampi sud-africains, fenouil, arancini orange, safran

Pochiertes Steinbuttfilet, Erbsen, Haselnuss, Bisque 59.—
Poached turbot, peas, hazelnut, Bisque
Filet de turbot poché, pois, noisettes, bisque

Seezungenfilets, Blumenkohl, Dauphine Kartoffeln, Trauben, Hollandaise 58.—
Sole fillets, cauliflower, Dauphine potatoes, grapes, Hollandaise
Filets de sole, chou-fleur, pommes de terre dauphine, raisins, sauce hollandaise

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

MEAT SPECIALITIES

SPÉCIALITÉS DE VIANDE

Kalbsbacken, Sellerie, Karotten, Kerbel, Parmesan	48.–
Veal cheeks, celery, carrots, chervil, Parmesan cheese <i>Joues de veau, céleri, carottes, cerfeuil, parmesan</i>	
Lamm Entrecôte, Aubergine, rote Paprika, Romanesco, Sesam	49.–
Lamb entrecôte, aubergine, red pepper, romanesco, sesame seeds <i>Entrecôte d'agneau, aubergine, poivron rouge, romanesco, graines de sésame</i>	
Rehrücken, Pastinake, Rosenkohl, Feigen, Wildjus	51.–
Deer saddle, parsnip, Brussels sprouts, figs, venison jus <i>Selle de chevreuil, panais, choux de Bruxelles, figues, sauce venaison</i>	
Heritage Rindsfilet, Entenleberterrinen, Spinat, «Brätler», Petersilie, Madeirasauce	62.–
Heritage beef fillet, Duck liver terrine, spinach, «Brätler», parsley, Madeira sauce <i>Filet de bœuf Heritage, foie gras de canard, épinards, pommes de terre «Brätler», persil, sauce madère</i>	

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, moutarde à la pomme, figue

DESSERTS

Crêpes Suzette, Vanilleeis (2 Pers.)

38.–

Crêpes Suzette, vanilla ice cream (2 persons)

Crêpes Suzette, glace vanille (2 personnes)

« Mille Feuilles », Himbeere, Zooli's Schokoladen Eis

16.–

« Mille Feuilles », raspberry, Zooli's chocolate ice cream

« Mille-feuilles », framboise, glace au chocolat Zooli

Felchlins Grand Cru Schokoladen Tartelette, Praline, Rote Beeren

16.–

Felchlins Grand Cru chocolate tartelette, praline, red berries

Tartelette au chocolat Felchlin Grand Cru, praliné, fruits rouges

« Ile Flottant », Karamell Parfait, Mandeln, « Sablé Breton »

16.–

« Ile Flottant », caramel parfait, almonds, « Sablé Breton »

« Île flottante », parfait au caramel, amandes, « sablé breton »



Glace und Sorbet aus unserer Patisserie

Kugel – Scoop – boule

5.–

Ice cream and sorbet from our patisserie

Glace et sorbet de notre pâtissier

Vegetarische Gerichte sind mit einem  gekennzeichnet und vegane Gerichte mit einem .

Vegetarian dishes are marked with a  and vegan dishes with a .

Les plats végétariens sont marqués avec un  et les plats végétaliens 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/ IR
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

***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.