

Le Cervin *Grill*

HERZLICH WILLKOMMEN

WELCOME

BIENVENUE

AUSTERN, OYSTERS, HUÎTRES

«Gillardeau» (Bretagne)	Stück – piece - pièce	9.50
Fine de Claire Huitres Favier F2	Stück – piece - pièce	6.50
Tsarskaya N2	Stück – piece - pièce	8.50

KAVIAR, CAVIAR, CAVIARS HUÎTRE

Caviar Oscietre Gold, 30gr	157. –
Caviar Oscietre Gold, 50gr	262. –
Caviar Oscietre Gold, 100gr	525. –

serviert mit Blinis und Sauerrahm
served with blinis and sour cream
servis avec blinis à la crème fraîche

VORSPEISEN, APPETIZERS, HORS D'ŒUVRE

Entenleber, Birnen, fünf Gewürze, Arriba 72%, Brioche Duck liver, pears, five spices, Arriba 72%, brioche <i>Foie gras de canard, poires, cinq épices, Arriba 72%, brioche</i>	32.–
Kalbstatar, Cevennes Zwiebel, Zimt, schwarzer Lauch, Sauerrahm, Vene Cress Veal tartar, cevennes onion, cinnamon, black leek, sour cream, Vene Cress <i>Tartare de veau, oignon cévende, cannelle, ail noir, crème aigre, Vene Cress</i>	36.–
Snow crab, grillierte Ananas, Avocado, Kokos, Sesam Snow crab, grilled ananas, avocado, coconut, sesame <i>Crabe des neiges, ananas grillé, avocat, noix de coco, sésame</i>	38.–
Winterlicher Blattsalat, Edelpilz, Haselnuss, Orange, Belperknolle Winter leaf lettuce, noble mushroom, hazelnut, orange, Belper cheese <i>Salade verte d'hiver, champignon noble, noisette, orange, boule de Belp</i>	 22.–

SUPPEN, SOUPS, POTAGES

Oxtail, geräucherte Markbeinklösschen, grillierte Kalbszunge, Wurzelgemüse 25.—

Oxtail, smoked bone marrow dumplings, grilled veal tongue, root vegetables

Oxtail, quenelle de moelle fumée, langue de veau grillée, légumes-racines

Kartoffel Trüffel Suppe, pochiertes Ei, Ruchbrot, Schnittlauch  22.—

Potato truffle soup, poached egg, whole-grain bread crouton, chives

Soupe de pommes de terre aux truffes, œuf poché, croûton de pain bis, ciboulette

WARME VORSPEISEN, WARM STARTERS,

HORS D'OEUVRE CHAUDS

Gnocchi, Butternusskürbis, Pinienkerne, Pecorino, Rucola  28.—

Gnocchi, butternut squash, pine nuts, pecorino, rocket salad

Gnocchi, courge butternut, pignons de pin, pecorino, roquette

Ravioli, Steinpilz, Ricotta, Thymian, Trüffel  31.—

Ravioli, porcini mushroom, ricotta, thyme, truffle

Raviolis, cèpes, ricotta, thym, truffe

Grilliertes Blumenkohl Steak, Hummus, Linsen, Bohnen  27.—

Grilled Cauliflower steak, hummus, lentils, beans

Steak de chou-fleur grillé, houmous, lentilles, haricots

FISCHE, FISH, POISSONS

Heilbutt, Gruyèrekruste, Lauchfondue, Petersiliensauce, Dauphinekartoffel 59.—

Halibut, Gruyère crust, leek fondue, parsley sauce, dauphine potato
Flétan, croûte de gruyère, fondue de poireaux, sauce au persil, pommes dauphines

Lachs aus Lostallo, grüne Spargel, Süsskartoffeln, Safran - Orangen Schaum 48.—

Salmon from Lostallo, green asparagus, sweet potatoes, saffron - orange foam
Saumon de Lostallo, asperges vertes, patates douces, mousse au safran et à l'orange

Seezungenfilets, Blumenkohl, Trauben, Hollandaise 68.—

Sole fillets, cauliflower, grapes, hollandaise
Filets de sole, chou-fleur, raisins, sauce hollandaise

FLEISCH, MEAT, VIANDE

Stubenkükenbrüstchen, Trüffelmousseline, Marktgemüse 47.—

Spring chicken breast, truffle mousse, market vegetables
Suprême de coquelet, mousseline à la truffe, légumes du marché

Geschmorte Lammhaxe, Wurzelgemüse Cassolette, Selleriepuree 44.—

Braised lamb shank, root vegetable cassolette, celery puree
Jarret d'agneau braisé, cassolette de légumes-racines, purée de céleri

Schweinebauch, Karotten, Sauerkraut, Calvados - Wacholder Sauce 41.—

Pork belly, carrots, sauerkraut, calvados - juniper sauce
Poitrine de porc, carottes, choucroute, sauce au calvados - genièvre

VOM SPIESS UND VOM GRILL

FROM THE SPIT AND GRILL

À LA BROCHE ET AU GRILL

Alpstein-Hähnchen vom Spiess, Limoncellosauce prép. 35 min. 52.—
Chicken from "Alpstein" from the spit, Limoncello sauce
Poulet Alpstein à la broche, sauce au Limoncello

Schweizer Kalbskotelette (2 Pers.) prép. 35 min. 500 g 148.—
Swiss cutlet of veal (2 people)
Côtelette de veau suisse (2 pers.)

Marinierte Lammmedaillons 54.—
Marinated medallions of lamb
Médailles d'agneau marinés

Irishes Lammkarree (2 Pers.) prép. 35 min. 158.—
Irish rack of lamb (2 people)
Carré d'agneau irlandais (2 pers.)

Schweizer Kalbssteak 130 g 52.—
Swiss veal steak 180 g 64.—
Steak de veau suisse

GEREIFT – AGED – ÂGÉS

Swiss Gourmet Grand Cru Rindsfilet  200 g 82.—
beef fillet
Filet de bœuf

Luma Beef Iberico Entrecôte double (2 Pers.) prép. 35 min. 500 g 158.—
Luma Beef Iberico double sirloin steak (2 people)
Entrecôte double Luma Beef Iberico (2 pers.)

Black Angus Beef

Black Angus Rindsfilet	130 g	56.–
Black Angus beef fillet	180 g	74.–
<i>Filet de bœuf black Angus</i>		

Black Angus Entrecôte	180 g	64.–
Black Angus sirloin steak		
<i>Entrecôte de bœuf Black angus</i>		

Chateaubriand vom Black Angus (2 Pers.)	prép. 35 min.	500 g	164.–
Chateaubriand of Black Angus(2 people)			
<i>Chateaubriand de Black Angus(2 pers.)</i>			

Irishes Tomahawk steak (2 Pers.)	prép. 35 min.	1000 g	179.–
Irish Tomahawk steak (2 people)			
<i>Steak Tomahawk irlandais (2 pers.)</i>			

Alle unsere Grilladen servieren wir mit:

All grill meat dishes are served with:

Toutes nos grillades sont servies avec:

Saucen: Armagnac-Pfeffer, Béarnaise, Café de Paris, Tagessauce

Sauces: Armagnac-pepper, Béarnaise, Café de Paris, sauce of the day

Sauces: poivre et Armagnac, béarnaise, café de Paris, sauce du jour

Beilagen: Pommes Frites, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Side dishes: French fries, potato gratin, rosemary potatoes, baked potato with sour cream

Garnitures: pommes frites, gratin de pommes de terre, pommes de terre au romarin, pommes de terre au four à la crème acidulée

Gemüse:

Junger Blattspinat mit confierten Cherry Tomaten, glasierte Duett von Karotten, glasiertes Bohnengemüse, grilliertes Gemüse

Vegetables:

Young leaf spinach with confit cherry tomatoes, duo of glazed carrots, glazed beans, grilled vegetables

Légumes:

pousses d'épinards avec tomates cerises confites, duo carottes glacées, haricots verts glacés ,légumes grillés

TAGESSPEZIALITÄTEN VOM HOLZKOHLENGRILL
DAILY SPECIALITIES FROM THE CHARCOAL GRILL
SPÉCIALITÉS DU JOUR GRILLÉE AU FEU DE BOIS

MONTAG - MONDAY - LUNDI

Black Angus Ribeye

Black Angus Ribeye

Black Angus Ribeye

DIENSTAG - TUESDAY - MARDI

Schweizer Kalbskrone

Swiss rack of veal

Couronne de veau suisse

MITTWOCH - WEDNESDAY - MERCREDI

Rindskotelett

Rib of beef

Côte de bœuf

DONNERSTAG - THURSDAY - JEUDI

Rack vom Luzerner Bierschwein

Rack of Luzern beer pork

Carré de porc de bière

FREITAG - FRIDAY - VENDREDI

Black Angus Rindsrückenstück

Sirloin / Top cut

Filet de bœuf Black Angus

SAMSTAG - SATURDAY - SAMEDI

Schweizer Kalbsrücken

Swiss saddle of veal

Demi-selle de veau suisse

SONNTAG - SUNDAY - DIMANCHE

Lammrack

Rack of lamb

Carré d'agneau

Portion

56.—



À discretion

79.—

Kartoffelgratin mit Tagesgemüse

Potato gratin with vegetables of the day

Gratin de pommes de terre et légumes du jour

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 d'un  et les plats végétaliens d'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/ES/AUS*
Kalbfleisch – Veal – <i>veau</i>	CH
Lammfleisch – Lamb – <i>agneau</i>	CH/IR/GB
Wild – Game – <i>gibier</i>	A
Geflügel – Poultry – <i>volaille</i>	CH/F
Schweinefleisch – pork – <i>porc</i>	CH
Süßwasserfische – sweet water fish – <i>poissons d'eau douce</i>	CH
Wolfbarsch – sea bass – <i>loup de mer</i>	F/GB
Heilbutt – halibut – <i>flétan</i>	F
Jakobsmuschel – scallop – <i>coquille Saint-Jacques</i>	USA
Hummer – lobster – <i>homard</i>	CAN
Krabben – crab – <i>crabe</i>	FAO 27
Goldbrasse – sea bream – <i>dorade</i>	FAO 27
Seezunge – sole – <i>sole</i>	FAO 27
Kabeljau – cod – <i>cabillaud</i>	FAO 27
Zander – pikeperch – <i>sandre</i>	FAO 05
Snowcrab – <i>crabe des neiges</i>	FAO 21

***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 croissance hormonaux et des antibiotiques*

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.

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.