

Le Cervin *Grill*

HERZLICH WILLKOMMEN

WELCOME

BIENVENUE

AUSTERN, OYSTERS, HUÎTRES

	1	3
«Gillardeau»	9.50.—	28.00.—
Fine de Claire Huitres Favier F2	6.50.—	19.00.—
Brandy Bay N2	8.50.—	25.00.—
Panache Degustation		24.00.—

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, konfierte Entenkeule, Feigen, Birne, Brioche Duck liver, confit duck leg, figs, pear, brioche <i>Foie gras de canard, cuisse de canard confite, figues, brioche</i>		34.—
Kalbcarpaccio, Kalbsmilken, Walnuss, Pflaumen, Sherry Veal carpaccio, veal milks, walnut, plums, sherry <i>Carpaccio de veau, rate de veau, noix, pruneaux, sherry</i>		35.—
Snow crab, Mango, Avocado, Kokos, Sesam Snow crab, mango, avocado, coconut, sesame <i>Crabe des neiges, mangue, avocat, noix de coco, sésame</i>		33.—
Winterlicher Blattsalat, Kürbis, Apfel, Belperknolle, Honig Dressing Winter leaf lettuce, pumpkin, apple, Belper cheese, honey dressing <i>Salade verte d'hiver, potiron, pomme, fromage Belperknolle, vinaigrette au miel,</i>		22.—

SUPPEN, SOUPS, POTAGES

Oxtail, geräucherte Markbeinklösschen, grillierte Kalbszunge, Wurzelgemüse		25.—
Oxtail, smoked bone marrow dumplings, grilled veal tongue, root vegetables		
<i>Oxtail, quenelle de moelle fumée, langue de veau grillée, légumes-racines</i>		
*Blumenkohl Schaumsuppe, Trüffel, pochiertes Freilande		22.—
Cauliflower foam soup, truffle, poached egg		
<i>Soupe de chou-fleur mousseuse, truffe, œuf poché</i>		
*serviert mit Oona Kaviar 5 gr		+19.—
served with Oona caviar 5 gr		
<i>servis avec Oona caviare 5 gr</i>		

WARME VORSPEISEN, WARM STARTERS, HORS D'OEUVRE CHAUDS

Gnocchi, Edelpilz, Salbei, Pinienkerne		28.—
Gnocchi, noble mushroom, sage, pine nuts		
<i>Gnocchi, champignons nobles, sauge, pignons de pin</i>		
Ravioli, Kalbsschulter, Röstzwiebel, Schnittlauch		31.—
Ravioli, veal shoulder, fried onion, chives		
<i>Raviolis, épaule de veau, oignons frits</i>		
Miso glasierte Aubergine, Perl Couscous, Hummus, Granatapfel		26.—
Miso glazed eggplant, pearl couscous, hummus, pomegranate		
<i>Aubergine glacée au miso, couscous perlé, houmous, grenade</i>		

AUS DER PFANNE, SLOW SIMMERED, POÊLÉES

Stubenkükenbrüstchen, Trüffelmousseline, Marktgemüse Spring chicken breast, truffle mousseline, market vegetables <i>Suprême de coquelet, mousseline à la truffe, légumes du marché</i>	44.—
Geschmorte Kalbsbacken, Sellerie, Karotten, Pommery Senf Braised veal cheeks, celery, carrots, Pommery mustard <i>Joue de veau braisée, céleri, carottes, moutarde Pommery</i>	41.—
Gebackener Heilbutt, Wintergemüse- Casoulet, Kräuter- Kartoffelcreme Baked halibut, winter vegetable casoulet, herb potato cream <i>Flétan cuit au four, casoulet aux légumes d'hiver, crème de pommes de terre aux herbes</i>	58.—

VOM SPIESS UND VOM GRILL

FROM THE SPIT AND GRILL

À LA BROCHE ET AU GRILL

Alpstein-Hähnchen vom Spiess, Limoncellosauce Chicken from "Alpstein" from the spit, Limoncello sauce <i>Poulet Alpstein à la broche, sauce au Limoncello</i>	prép. 35 min.		45.—
Schweizer Kalbskotelette (2 Pers.) Swiss cutlet of veal (2 people) <i>Côtelette de veau suisse (2 pers.)</i>	prép. 35 min.	500 g	145.—
Marinierte Lammmedaillons Marinated medallions of lamb <i>Médailles d'agneau marinés</i>			54.—
Gegrilltes Lammkarree (2 Pers.) Grilled rack of lamb (2 people) <i>Carré d'agneau grillé (2 pers.)</i>	prép. 35 min.		150.—
Schweizer Kalbssteak Swiss veal steak <i>Steak de veau suisse</i>		150 g	54.—

GEREIFT – AGED – ÂGÉS

Schweizer Gourmet Grand Cru Rindsfilet  200 g 79.–
Swiss Gourmet Grand Cru beef fillet
Filet de bœuf gourmet grand Cru suisse

Grand Cru Swiss Entrecôte double (2 Pers.) prép. 35 min. 500 g 150.–
Grand Cru Swiss double sirloin steak (2 people)
Entrecôte double Grand Cru Swiss (2 pers.)

Black Angus Beef

Black Angus Rindsfilet 130 g 52.–
Black Angus beef fillet
Filet de bœuf black Angus

Black Angus Entrecôte 180 g 59.–
Black Angus sirloin steak
Entrecôte de bœuf Black angus

Chateaubriand vom Black Angus (2 Pers.) prép. 35 min. 500 g 160.–
Chateaubriand of Black Angus(2 people)
Chateaubriand de Black Angus(2 pers.)
(2 services)

Irishes Tomahawk steak (2 Pers.) prép. 35 min. 1000 g 150.–
Irish Tomahawk steak (2 people)
Tomahawk irlandais (2 pers.)

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

Sauces: Armagnac-pepper, Béarnaise, Café de Paris

Sauces: poivre et Armagnac, béarnaise, café de Paris

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, Duett von Karotten, glasiertes Bohnengemüse, grilliertes Gemüse

Vegetables:

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

Légumes:

pousses d'épinards avec tomates cerises confites, duo de carottes, 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 Kräuterschwein

Rack of herb pork

Carré de porc aux herbes

FREITAG - FRIDAY - VENDREDI

Black Angus Rindsrückenstück

Sirloin / Top cut

Faux-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

51.–

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/AUS*
Kalbfleisch – Veal – <i>veau</i>	CH
Lammfleisch – Lamb – <i>agneau</i>	CH/IR/GB
Geflügel – Poultry – <i>volaille</i>	CH/F
Schweinefleisch – pork – <i>porc</i>	CH
Heilbutt – halibut- <i>flétan</i>	NOR
Krabben – crab – <i>crabe</i>	FAO 27
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.