

# *Le Cervin* *Grill*

HERZLICH WILLKOMMEN

WELCOME

BIENVENUE

## VORSPEISEN, APPETIZERS, HORS D'ŒUVRE

|                                                                                                                                                                   |                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Entenleber Terrine, Entenconfit, Kirschen, Pistazien, Brioche</b>                                                                                              | <b>34. —</b>                                                                                     |
| Duck liver terrine, duck confit, cherries, pistachio, brioche<br><i>Terrine Foie gras de canard, confit de canard, cerises, pistaches, brioche</i>                |                                                                                                  |
| <b>Rindstartar vom Grand Cru Filet, Wachtelei, Pommery Senf, Kartoffeln</b>                                                                                       | <b>36.—</b>                                                                                      |
| Grand Cru beef filet tartare, quail egg, Pommery mustard, potatoes<br><i>Tartare de filet de bœuf Grand Cru, œuf de caille, Moutarde Pommery, pommes de terre</i> |                                                                                                  |
| <b>Schneekrabbe, Mango, Avocado, Kokos, Sesam</b>                                                                                                                 | <b>35.—</b>                                                                                      |
| Snow crab, mango, avocado, coconut, sesame<br><i>Crabe des neiges, mangue, avocat, noix de coco, sésame</i>                                                       |                                                                                                  |
| <b>Sommerlicher Blattsalat, Aprikose, Mandeln, Belperknolle</b>                                                                                                   |  <b>22. —</b> |
| Summer leaf salad, apricot, almonds, Belperknolle<br><i>Salade verte d'été, abricot, amandes, Belperknolle</i>                                                    |                                                                                                  |

## SUPPEN, SOUPS, POTAGES

|                                                                                                                                                                |                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Oxtail, geräucherte Markbeinklösschen, grillierte Kalbszunge, Wurzelgemüse</b>                                                                              | <b>26.—</b>                                                                                       |
| Oxtail, smoked bone marrow dumplings, grilled veal tongue, root vegetables<br><i>Oxtail, quenelle de moelle fumée, langue de veau grillée, légumes-racines</i> |                                                                                                   |
| <b>Konfierte Knoblauchschaumsuppe, Schlossberger Alt, Petersilie</b>                                                                                           |  <b>28.—</b> |
| Confit garlic foam soup, Schlossberger old, parsley<br><i>Soupe à la mousse d'ail confite, vieux Schlossberger, persil</i>                                     |                                                                                                   |

## WARME VORSPEISEN, WARM APPETIZERS, HORS D'OEUVRE CHAUDS

### Gnocchi, Sommertrüffel, Sbrinz, Schnittlauch Beurre Blanc

Gnocchi, summer truffle, Sbrinz, chives-beurre Blanc

*Gnocchi, truffe d'été, fromage Sbrinz, ciboulette- beurre blanc*

 34. —

### Ravioli, 5 Kräuter, Aprikose, Pfifferlinge

Ravioli, 5 herbs, apricot, chanterelles

*Raviolis, 5 herbes, abricot, girolles*

 32. —

### Panko-Panierter Portobello, Muhammara, Grapefruit

Panko-Crusted Portobello, Muhammara, Grapefruit

*Portobello en croute de panko, Muhammara, Pampelmousse*

 29. —

### Blumenkohl, Perl Couscous, Macadamia, Miso

Cauliflower, pearl couscous, Macadamia, Miso

*Chou-fleur, couscous perlé, Macadamia, Miso*

 32. —

## AUS DER PFANNE, FROM THE PAN, POÊLÉES

### Stubenkükenbrüstchen, Trüffelmousseline, Broccolini, Geflügel Jus

Spring chicken breast, Truffle mousseline, broccolini, poultry jus

*Suprême de coquelet, Mousseline de truffes, broccolini, jus de volaille*

44. —

### Geschmorte Kalbsbacken, Ribelmals - Bramata, Zitrone, Tomaten-Konfit

Braised veal cheeks, Bramata coarse cornmeal, lemon, tomato confit

*Joue de veau braisée Semoule de maïs à gros grains, citron, confit de tomates*

49. —

### Lammrack vom ``Welsch Metzger``

#### Geschmorte Schulter, Erbsen, grüner Spargel, Pave Kartoffel, Minze

Lamb rack from ``Welsch Butcher`` -braised shoulder, peas, green asparagus, pave potatoes, mint

*Rack d'agneau de ``Welsch boucher`` – braise épaule, petits pois, asperges vertes, pomme pave, menthe*

47. —

### Kabeljau, Blumenkohl, Brandade, Basilikum

Cod, cauliflower, brandade, basil

*Cabillaud, chou-fleur, brandade, basilic*

42. —

VOM SPIESS UND VOM GRIL, FROM THE SPIT AND GRILL

À LA BROCHE ET AU GRILL

|                                                                                                                                                                              |               |       |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------|---------------|
| <b>Alpstein-Hähnchen vom Spiess an Limoncellosauce</b><br>Chicken from “Alpstein” from the spit, Limoncello sauce<br><i>Poulet Alpstein à la broche, sauce au Limoncello</i> | prép. 40 min. |       | <b>45.—</b>   |
| <b>Schweizer Kalbskotelette (2 Pers.)</b><br>Swiss veal cutlet (2 people)<br><i>Côtelette de veau suisse (2 pers.)</i>                                                       | prép. 35 min. | 500 g | <b>145. —</b> |
| <b>Gegrillte Lammmedaillons</b><br>Grilled lamb medallions<br><i>Médailles d’agneau grillé</i>                                                                               |               |       | <b>54. —</b>  |
| <b>Gegrilltes Lammkarree (2 Pers.)</b><br>Grilled rack of lamb (2 people)<br><i>Carré d’agneau grillé (2 pers.)</i>                                                          | prép. 35 min. |       | <b>150.—</b>  |
| <b>Schweizer Kalbssteak</b><br>Swiss veal steak<br><i>Steak de veau suisse</i>                                                                                               |               | 150 g | <b>54.—</b>   |
| <b>“Taurus Gold” Ribeye Steak, Chimichurri (UY)</b><br>“Taurus Gold” Ribeye Steak, Chimichurri (UY)<br><i>“Taurus Gold” Ribeye Steak, Chimichurri (UY)</i>                   |               | 300 g | <b>87. —</b>  |

**GEREIFT — AGED — ÂGÉS**

|                                                                                                                                                               |                                                                                     |                     |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------|
| <b>Schweizer Grand Cru Rindsfilet</b><br>Swiss Grand Cru beef filet<br><i>Filet de bœuf grand Cru suisse</i>                                                  |  | 200 g               | <b>79. —</b>  |
| <b>Schweizer Grand Cru Entrecôte double (2 Pers.)</b><br>Swiss Grand Cru double sirloin steak (2 people)<br><i>Entrecôte double Grand Cru Swiss (2 pers.)</i> |                                                                                     | prép. 35 min. 500 g | <b>150. —</b> |

**Black Angus Beef**

|                                                                                                                                         |               |       |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------|--------|
| <b>Black Angus Rindsfilet</b><br>Black Angus beef filet<br><i>Filet de bœuf black Angus</i>                                             |               | 130 g | 52. —  |
| <b>Black Angus Entrecôte</b><br>Black Angus sirloin steak<br><i>Entrecôte de bœuf Black angus</i>                                       |               | 180 g | 59.—   |
| <b>Chateaubriand vom Black Angus (2 Pers.)</b><br>Black Angus Chateaubriand (2 people)<br><i>Chateaubriand de Black Angus( 2 pers.)</i> | prép. 35 min. | 500 g | 160. — |

**Alle unsere Grill Gerichte 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:

Baby 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 HOLZKOHLE GRILL**  
**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 crown of veal

*Couronne de veau suisse*

**MITTWOCH - WEDNESDAY - MERCREDI**

**Wolwina Rindskotelett**

Wolwina beef cutlet

*Côte de bœuf Wolwina*

**DONNERSTAG - THURSDAY - JEUDI**

**Kräuterschwein- Karree**

Loin of herbal pork

*Carré de porc aux herbes*

**FREITAG - FRIDAY - VENDREDI**

**Rindsrückenstück**

Sirloin

*Faux-filet*

**SAMSTAG - SATURDAY - SAMEDI**

**Schweizer Kalbshochrücken aus der Region**

Swiss veal loin from the region

*Haut de veau suisse de la région*

**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 declared otherwise, we use:

*Sauf indication contraire nous utilisons :*

|                                      |                |
|--------------------------------------|----------------|
| Rindfleisch – Beef – <i>boeuf</i>    | CH/AUS*/ UY/IR |
| Kalbfleisch – Veal – <i>veau</i>     | CH / NL        |
| Lammfleisch – Lamb – <i>agneau</i>   | CH/IR/GB       |
| Geflügel – Poultry – <i>volaille</i> | CH/F           |
| Schweinefleisch – pork – <i>porc</i> | CH             |
| Krabben – crab – <i>crabe</i>        | FAO 27         |
| Snowcrab – <i>crabe des neiges</i>   | FAO 21         |
| Kabeljau- <i>Cod-morue</i>           | IS FAO 27      |

**\*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 disposal for any information about ingredients and preparation methods used in the menu. We kindly ask you to advise us of any allergies or intolerances.

*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.*