

MITTAGS AM GÜTSCH – *MOUNTAIN LUNCH* – Déjeuner au Güttsch

Unser Winterauftaktmenü 4 Gänge

Notre proposition hivernale du moment en 4 plats

Our current set-menu proposition in 4 courses

Kreation von der Entenleberterrine | *Creation de Foie Gras* | Wintery Creation of Duck Foie Gras

Kaisergranat im Krustentierfumet

Langoustines dans son fumet de crustacees

Steamed Langoustines

Brasata Ravioli, schwarzer Trüffel

Ravioles boeuf braise, truffes noirs

Slow roast beef ravioli, black truffles

Bisonfilet

Filet de Bison

Tenderloin of Bison

CHF 155.-



GÜTSCH

ANDERMATT | SWITZERLAND | 1340 M

Zarte Entenleberterrine „Gütsch“, dazu hausgemachtes Brioche <i>Création de foie de canard « Gütsch » brioche maison</i> Tempting duck foie gras „Gütsch“: home-made brioche	42.-
Irische Kelly Austern, nussig – frisch (je 3 Stück) <i>Les huîtres Irlandaises (3 pièces)</i> Freshly shucked, Irish Kelly Oysters(3 pieces)	21.-
Pikantes Tartar vom Rind <i>Tartare de boeuf légèrement piquant</i> Classic steak tartar– slightly spicy	45.-
Feiner Blattsalat, gegrillter Ziegenfrischkäse, organische rote Beete und Knusperknoblauch <i>Salade hivernale de betterave et de fromage de chèvre grillé, sa vinaigrette à l’huile de noix, quelques chips d’ail</i> Wintery salads, grilled goat’s cheese, organic beetroot healthy nut oil-vinaigrette and some crispy garlic	30.-
Hausmarinierte Lachsforellenstreifen, lauwarme Belugalinsen und sautierte Pilze <i>Tranches de truite saumonée, lentilles Beluga tièdes et champignons sautées.</i> Slices of marinated salmon trout, warm Beluga-lentils and sauteed mushrooms	35.-

SOUP & PASTA

Kartoffelsuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln und schw. Périgordtrüffellocken* <i>Crème de pommes de terre, coquilles St. Jacques et truffes noirs périgord.</i> Rustic, yet refined: Potato soup, some grilled scallops and black truffle flakes	35.-
Hummerbisque: der sanfte Klassiker, serviert mit gebackenen Hummerbällchen <i>La bisque de homard et ses croustillants d'homard « spaceballs »</i> Lobster bisque: the velvety, smooth classic, served with baked lobster "spaceballs"	29.-
Feine Spaghettini mit schwarzen Périgordtrüffeln* <i>Spaghettini aux truffes noirs du Périgord</i> Delightful spaghettini with shaved black Périgord-truffles	45.-
Papardelle, Meeresfrüchte und Schweizer Safran <i>Papardelle aux fruits de mer, fumet au safran Suisse</i> Sea-food pappardelle in safran-fragrant broth	45.-

*Wir verwenden keine Trüffelöle oder Pasten. - No truffle oils or pastes used.

HAUPTGÄNGE – MAINS – PLATS

Gegrilltes Lammentrecoate: auf Schmorgemüse, Gnocchi und karamelisiertem Knobli <i>Entrecote d'agneau, ratatouille grand-mère, gratin de pommes de terre et son boule de beurrés maître d'hotel surprise</i> Grilled filets of lamb on rustic ratatouille, served with gnocchi and caramalised garlic	55.-
Bisonfilet, feines Kartoffelmousseline, kleines Gemüse und Markpraline <i>Le filet de bison grillée, mousseline légère pur plaisir pour l'amateur de viande rouge</i> <i>Grilled tenderloin of bison, an exquisite cut, potato mousseline</i>	90.-
Kalbskotlett mit kleiner Roesti und frischem Blattspinat <i>Côte de veau « grand cru », petite rösti et jeunes épinards</i> Finest Swiss Veal cutlet, petite rösti and young spinach	75.-
Geschmorte Ente, cremiger Sellerie und fruchtiger Rotkabis <i>Cuisse de canard braisée sur celerie cremeux, choux rouge grand mère</i> Pot-roasted duck leg on lightly creamy celery, slow-stewed red cabbage	49.-

SÜSSES – SWEET TEMPTATIONS – Douceurs

Nana's ofenheisser Bratapfel trifft würziges Tonkaeis <i>Pomme en robe de chambre, crème glacée à la fève Tonka</i> Grandma's ovenhot, baked apple meets aromatic Tonka-ice-cream	16.-
Feines von der Schweizer Schokolade <i>Délice de chocolat Suisse</i> Swiss chocolate at its best	16.-
Geeister Alpenrahm und Crumble <i>Crème alpestre glacée, crumble et meringues</i> Delightful semi frozen of alpine cream, crumble	16.-
Limette küsst Coco <i>Citron vert et Coco – comme de la soie</i> Lime Coconut Kiss	16.-