

ENTREES

Würziges Auberginentartar, dazu Sbrinzcake (Vegi) Hearty eggplant tartar, served with Sbrinzcake (Veg)	34
Sommersalat mit See und Mee(h)r: Marinierte Krevetten und Oberalpsaibling On large summerly garden greens: marinated, small prawns and char	38
Tartar vom Rind mit warmem Kartoffelbrot Classic steak tartar- hearty, warm potato bread	45
Caprese küsst die Ziege – Tomate, Ziegenkäse süsse Minze und Tannenschössli Emulsion Alpine Caprese – Tomato, goats cheese, sweet mint, fur sprout emulsion	36

PASTA & SOUP

Pasta Périgord Trüffel*	55
Home-made pasta & Périgord truffles	
Würzige Hummerpasta, Kräuter und ein Hauch Knobli	55
Hand-made pasta, lobster, herbs and a touch of garlic	
Brasata Ravioli und Spinat	43
Home-made brasata beef ravioli, spinach	
Eindeutig stärkend: Kräftige Consommé, Krevettenteigtäschli	36
Exquisite Rheinfeldener Swiss Shrimps	
Delicate and heartwarming: Double boiled consommé	
Prawn ravioli and Swiss Rheinfelder shrimps	

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

HAUPTGÄNGE - MAINS

Sommerlicher geht's nicht: Pochiertes Kalbsfilet auf Gemüsestreifen, Dijon-Senf fond Summer, what else? Poched veal tenderloin, veggies and Dijon mustard jus	78
Lammkoteletts - Gnocchi - Schmorgemüse Grilled lamb cutlets on rustic ratatouille, served with gnocchi	58
Aus dem Rinderentrecôte: Rostbraten à la minute, Kartoffelcassoulette und Knusperzwiebeli Roasted prime rib, stewed alpine cream potatoes and crispy onions	62
Feines Bisonfilet, dazu Kartoffelmousseline, kleines Gemüse und Mark Grilled tenderloin of bison- an exquisite cut- potato mousseline, and bone marrow	90
Geschmorte Luzerner Bierschweinbäggli, Selleriemousseline Braised, central Swiss piglet cheeks, celeriac mousseline	55

SÜSSES – SWEET TEMPTATIONS

Vacherin glacé, Erdbeeren und Beeren, Bergkräutereis Swiss favourites Vacherin glacé: Meringue, Strawberries and berries, herbal mountain ice cream	18
Ofenfrisches Financier von der Aprikose, Eis und Sorbet Ovenwarm almond apricot delight, ice-cream and it's sherbet	20
Kirschparfait im Baumkuchen eingelegte Kirschen Cherry Semi-Frozen and marinated sour-cherries	18
Nanas warmes Schokoküchlein und Passionsfrucht Nanas' warm chocolate dream with a melting heart	20

NOTIZ ZU EINEM GLAS WEIN | ON A SIDE NOTE & A GLASS OF WINE

- Tranchen vom Schweizer Brie „Sennfladä“ und Ziegenfrischkaese 21
- Olivenoel, Sal e Pepe, Périgord Trüffelflocken
Swiss Brie „Sennfladä“ and fresh goat's cheese
- Olive oil, Sal e Pepe, Périgord truffle flakes

ZUM KAFFEE ODER EINFACH SO – TEA-TIME – L'APRES-MIDI

- Hausgemachter Apfelstrudel mit Eiscreme und Rahm 16
Homemade Apfelstrudel – Ice cream
- Fridolin's Aprikosenkuchen mit Rahm – Zarter Genuss 11
Fridolin's tender abricotcake

