

ENTREES

Marinierter Gotthardzander, Fenchel und rote Beete, rässige Erbsenemulsion Marinated Gotthard pike perch, summerly shaved fennel and red beets Green pea emulsion.	45
Rondelle von der gebackenen Aubergine, Roggenbrotchips (Vegi) Hearty baked eggplant tartar, served with Rye bread chips (Veg)	32
Tartar vom Rind mit warmem Kartoffelbrot Classic steak tartar- warm potato bread	49
Würziger Ziegenkäse – Blattsalate und Honigmelone Garden greens and grilled goats cheese, melon	36
Sommerliche Entenleberterrinen, Traubengelee und Brioche Light foie gras terrine, grape jelly and brioche	55

PASTA & SOUP

Pasta Périgord Trüffel* Home-made pasta & Périgord truffles	58
Saftige Tagliatelle in delikatem Krustentierfumet, Swiss Shrimps Swiss shrimps meet Tagliatelle: in toasted fumet	58
Vegane Pasta: Pilze, Spinat und Kirschtomaten Vegan pasta, stewed mushrooms, spinach and cherry tomatoes	39
Eindeutig stärkend: Kräftige Consommé, Ententeigtäschli und Ingwer Delicate and heartwarming: Double boiled consommée Duck ravioli and a hint of ginger	26
Gekühltes Tomatensüppchen, gegrillte Kalamari und Basilikum Chilled tomato soup and stir fried calamari, basil	29

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

HAUPTGÄNGE - MAINS

Gedämpfter Gotthardzander auf sanftem Surselva Safranrisotto Steamed local Gotthard pike perch on velvety risotto, saffron from Grisons	78
Zentralschweizer Lammkoteletts - Gnocchi & Bohnen, karamelierte Knobli Grilled lamb cutlets on rustic green beans, served with gnocchi and caramelized garlic	74
Gebratene Perlhuhnbrust, Spitzkohl und Wildreis Roasted guinea fowl and pointed cabbage, wild rice	59
Feines Bisonfilet, dazu Kartoffelmousseline, kleines Gemüse und Kalbfleischpraline Grilled tenderloin of bison - an exquisite cut- potato mousseline, small vegis	93
Geschmorte Ochsenbacke, Selleriemousseline, Knusperzwiebeln & Trüffeljus Braised Oxcheeks, celeriac mousseline, roasted sweet onions and trufflejus	64

SÜSSES – SWEET TEMPTATIONS

Erdbeerkaltschale, Meringues und Sauerrahmglacé Swiss strawberries, meringues and chilled sour cream	18
Piemonteser Nougatmousse und Birnen Piemontese Nougatmousse and pears	18
Ofenwarmes Quarkküchlein Himbeeren und Sorbet Ovenwarm fresh cheese soufflee cake, raspberries and sherbet	18
Frischer, warmer Apfelstrudel, Tonka-Vanille Eis Warm Apfelstrudel and Tonka-Vanilla Ice cream	17