

## ENTREES

Warmer Hummersalat, Brunnenkresse und Vanillevinaigrette Warm, steamed lobster salad, watercress, sundried tomatoes and vanilla vinaigrette	55
Würziges Tartar vom Rind mit getoastetem Kernlibrot Classic steak tartar- hearty & toasted sunflowerseed bread	52
Kreation von der Entenleberterriner, warmes Brioche Tempting creation of duck foie gras paté, warm brioche	65
Capra liebt Linsen: Gegrillter Ziegenkaese, warme Senflinsen, Blattsalate und Pomelo Grilled goats cheese on lentilstew, garden greens and winterpomelo	32
Osciètre Kaviar 50 gr Döschen, Kartoffelmousseline Caviar Osciètre 50gr, potato mousseline	185
Französische Marennes-Oléron-Austern, nussig – frisch (je 3 Stück) Freshly shuck, French Marennes-Oléron Oysters(3 pieces)	24

## SOUP & PASTA

Wärmende, Sellerie - Lauch Velouté, Périgordtrüffel-flocken Warming and light seleriac-leeks velouté, Périgordtruffle-flakes	35
Eindeutig stärkend: Kräftige Bisque vom Rheinfeldener Swiss Shrimp Krevettenteigtäschli Heartwarming: Refined Bisque of the Swiss Rheinfelder Shrimps, Prawn ravioli	39
Handgemachte Spaghetti Périgord Trüffel* Homemade pasta & Périgord truffles	58
Saftige Tagliatelle, Muscheln und Meeresfrüchte aromatischer Fond aus Schweizer Safran Handcut tagliatelle, mussels and langoustines, fragrant broth from Swiss Saffron	58
Vegane Gemüseravioli, sautierte Pilze, Blattspinat und Olivenölemulsion Vegan vegetable ravioli, sauteed mushrooms, spinach olive oil emulsion	39

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

## HAUPTGÄNGE – MAINS

Gegrilltes Zentralschweizer Lamm, alpine Rahmkartoffeln, Speckbohnen, karamelisierter Knobli Local grilled lammracks, velvety potato cassoulette, caramelized garlic	74
Feines Bisonfilet, dazu Kartoffelmousseline, kleines Gemüse und Markpraline Grilled tenderloin of bison – an exquisite cut – potato mousseline, bone marrow	97
Gebratener Gotthard Zander, Gemüsestreifen, Wildreis und zarte beurre blanc Pan -seared filet of Gotthard pike perch vegetable bed and delicate beurre blanc	73
Geschmorte Entenkeule, Rotchabis und Bramata Tender braised duck leg, fruity red cabbage, creamed polenta bramata	64
Gegrilltes Schweizer Kalbskotlett, Pilzcassoulette und Schupfnudeln Swiss veal cutlet – mushroom-cassoulette and ‘Schupfnudeln’	79

## SÜSSES – SWEET TEMPTATIONS

Ofenwarmes Tartelette von der süss saftigen, Blutorangensorbet	21
Ovenwarm, crispy almond and pineapple bake, bloodorangesherbet	
Le Chocolat	19
Le Chocolat – Chocolate indulgence	
Snowball , Parfait mit innerschweizer Kirsch	18
Snowball – Semi-frozen of central Switzerland's cherry schnaps parfait	
Crème brûlée, Parfum von langem Bergpfeffer, Baumkuchen	16
Sumptuous Crème Brûlée, scented with mountain longpepper, Baumkuchen	

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

Hausgemachter Apfelstrudel mit Eiscreme und Rahm	17
Homemade Apfelstrudel – Ice cream	