

## ENTREES

- Warmer Langoustensalat, grüne Erbse und sonnengetrocknete Tomaten, Portulak** 55  
Summersalad of steamed rock lobster,  
watercress, sundried tomatoes and green pea emulsion
- Würziges Tartar vom Rind mit getoastetem Kartoffelbrot** 52  
Classic steak tartar- hearty & toasted sunflowerseed bread
- Sautierte Foie gras, lauwarmets Mangochutney** 61  
Tempting sauteed foie gras on mango
- Die Ziege liebt Wassermelone: Gegrillter Ziegenkäse auf Ruccola,  
Wassermelone & Estragon** 32  
Grilled goats cheese on rocket, watermelon and tarragon
- Golden Ei: Osciètre Kaviar 50 gr Döschen, Kartoffelmousseline** 185  
Caviar Osciètre 50gr, potato mousseline
- Würziges Mosaik vom Octopus, marinierter Gotthardzander, Limette und  
Meerrettichgefrorenes** 36  
Savoury, chilled mosaic of octopus  
Marinated Gotthard pike perch, lime vinaigrette

## SOUP & PASTA

<b>Eindeutig stärkend: Consommé vom Rheinfeldener Swiss Shrimp Krevettenteigtäschli</b>	39
Heartwarming: Refined Consommé of the Swiss Rheinfelder Shrimps, Prawn ravioli	
<b>Handgemachte Spaghetti mit Périgord Trüffel*</b>	58
Homemade Spaghetti & Périgord truffles	
<b>Saftige Tagliatelle, Muscheln und Meeresfrüchte aromatischer Fond aus Schweizer Graubünden Safran</b>	58
Handcut tagliatelle, mussels and seafood fragrant broth scented with Saffron from Grisons	
<b>Vegetarische Spinatravioli, sautierte Pilze und Olivenölemulsion</b>	39
Vegetarian spinach ravioli, sauteed mushrooms, olive oil emulsion	

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

## HAUPTGÄNGE – MAINS

<b>Gotthard Zander auf der Haut gebraten, Shitake, junge Kartoffeln und Verjus</b>	73
Pan-seared filet of Gotthard pike perch, vegetable bed and delicate beurre blanc	
<b>Gegrillte Zentralschweizer Lammracks, Gnocchi, Zucchetti und karamelisierter Knobli</b>	74
Local grilled lamb racks, gnocchi, zucchini and caramelized garlic	
<b>Feines Bisonfilet, dazu Kartoffelmousseline, kleines Gemüse und Markpraline</b>	97
Grilled tenderloin of bison – an exquisite cut – potato mousseline, bone marrow	
<b>Rosa gebratene Appenzeller Entenbrust, würziger Ingwer-Honig Jus, Wildreis</b>	64
Périgord truffeled duck breast from Appenzell, ginger and honey Jus Wild rice	
<b>Getrüffeltes Ragout vom geschmorten Ochschwanz, leichtes Selleriemousseline</b>	58
Truffled Oxtailstew on light celeriac mousseline	

## SÜSSES – SWEET TEMPTATIONS

<b>Erfrischende Erdbeerkaltschale, frisch gerührtes Sauerrahmeis</b>	22
Chilled strawberry soup, freshly turned sourcream ice-cream	
<b>Le Dom au Chocolat sauvage: Leichtes Wild-Kakaomousse, Zuger Kirschen und Vanille</b>	21
“Le Dom au Chocolat” – Light mousse from warm cacao, cherries from Zug	
<b>Ofenwarmes Tartelette von der Walliser Aprikose und sein Sorbet</b>	21
Ovenwarm Apricot tartelette and sherbet made from juicy Valais grown apricots	
<b>Pistazien Crème Brulee vom Alpenrahm, fruchtige Sommer-Himbeeren, Zitronencake</b>	18
Pistacchio Crème Brulee, fruity summer raspberries, lemon cake	