

ENTREES

Gebratene Jakobsmuscheln im Speckmantel auf winterlichen Gemüselinsen Grilled, bacon wrapped scallops on vegetable stewed lentils	43
Würziges Tartar vom Rind mit warmem Sauerteigbrot Classic steak tartar- hearty, warm sourdough bread	52
Kreation von der Entenleberterriner, Feigen und Portwein Brioche Tempting creation of duck foie gras paté, warm brioche	65
Capra Winteredition: Gegrillter Ziegenkäse auf Spitzkohl und Blattgrün Grilled goats cheese 'the winter edition' on point cabbage and greens	34
Osciètre Kaviar 50 gr Döschen, Kartoffelmousseline & Swiss Shrimps Caviar Osciètre 50gr, potato mousseline & Swiss Shrimp	185

SOUP & PASTA

Wärmende Consommée, Dim Sum von der Ente, Ingwer und Chili Warming, ginger and chili scented beef consommée, duck dumplings	28
Kräftige Krustentierbisque, gedämpfte Kaltwasser-Langouste und knuspriger Spaceball Refined seafood bisque, steamed spiny lobster and crispy spaceball	39
Handgemachte Spaghetti Périgord Trüffel* Homemade Spaghetti Périgord Truffles	62
Saftige Tagliatelle, Muscheln und Meeresfrüchte aromatischer Fond aus Schweizer Safran (Surselva) Handcut tagliatelle, mussels and seafood fragrant broth from Swiss Saffron	62
Hausgemachte Frischkäseravioli auf Pilzragout On sauteed mushrooms: ravioli stuffed with fresh alpine cream cheese	39

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

HAUPTGÄNGE – MAINS

Gegrilltes Zentralschweizer Lamm, Ratatouille und Gratin, karamelisierter Knobli Local grilled lamb racks, ratatouille and gratin, caramelized garlic	76
Feines Bisonfilet, Schupfnudeln kleines Gemüse und Markpraline Grilled tenderloin of bison – an exquisite cut – potato mousseline, bone marrow	99
Leicht gebratener Steinbutt, Zucchini, Peterlikartoffeln, Heida Beurre Blanc Pan-seared turbot on zucchini, parsley sauteed potatoes and Heida beurre blanc	76
Rosmarin gebratene Appenzeller Perlhuhnbrust, cremiges Pilzragout, Wildreis Rosemary scented ginea fowl breast, ragout of mushrooms, wild rice	62
Geschmorte Backe vom Napfschwein, Kartoffelmousseline und Périgord Trüffel Braised pork cheek from the Napf region, potato mousseline and Périgord truffles	66

SÜSSES – SWEET TEMPTATIONS

Ofenwarmes Tartelette von der Mango, Sorbet und Emulsion Ovenwarm, crispy almond and mango bake, mango sherbet and sauce	24
Le CHoCoLat Saison 24 = Rarer Wild- und Edelcacao + Schweizerbergheumilch Le CHoCoLAT Season 24 = Rare wild and noble cacao + Swiss mountain hay milk	28
Knusprig gebackene Ananasrolle, Pistazieneis Crispy, backed pineapple roll, pistachio ice-cream	19
Würziges Parfait vom Urner Gold (Honig), Orangensalat und Macadamiacrumble Semifrozen of Uri Gold (local honey), orange salad and Macadamiacrumble	22

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

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