

ENTREES

Saftig mariniertes Brügglisaibling, sautierte Shiitake, würzige Senfemulsion Marinated strips on Swiss char from Brugg, sautéed Shi-Take Mustard Sauce	41
Gebackene Langouste, erfrischende Gurke Sauerrahm, Dill und Portulak Baked spiny lobster, cucumber sour cream, dill and purslane	48
Feines Tartar vom Rind mit warmem Sauerteigbrot Classic steak tartar- hearty, warm sourdough bread	52
Timbale von Avocado, Flusskrebse Melone und Basilikum Timbale of avocado, river cray fish melon and basil	43
Die Ziege Sommeredition: Gegrillter Ziegenkäse auf Spitzkohl und Blattgrün Grilled goats cheese 'the summer edition' on point cabbage and greens	34
Osciète Kaviar 50 gr Döschen, Kartoffelmousseline & Swiss Shrimps Caviar Osciète 50gr, potato mousseline & Swiss Shrimp	185

SOUP & PASTA

Stärkende Ochschwanz-Consommée, Ochschwanzravioli Warming and strengthening oxtail consommé, oxtail ravioli	28
Leichte Süßmaisvelouté, dazu Tranche von der gebratenen Entenleber Delightful sweetcorn velouté, served with a slice of duck foie gras	46
Handgemachte Spaghetti mit Périgord Trüffel* Homemade Spaghetti with Périgord Truffles	62
Handgemachte Frischkäseravioli auf Sautierte Pilze und Kirschtomätli Handmade Fresh cheese ravioli on sautéed mushrooms and cherry tomatoes	39
Saftige Tagliatelle, Muscheln und Meeresfrüchte aromatischer Fond aus Schweizer Safran (Surselva) Handcut tagliatelle, mussels and seafood fragrant broth from Swiss Saffron	62

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

HAUPTGÄNGE – MAINS

Gegrilltes Zentralschweizer Lamm, Gratin mit Alpenrahm, Speckböhnli und karamelisiertem Knobli Local grilled lamb racks, green beans and gratin, caramelized garlic	76
Gegrilltes Bisonentrecôte, confierte und knusprige Chippola gebackene Kartoffelbällchen, kleines Gemüse Grilled Sirloin of Bison, stewed and crispy Chippola Baked potatoballs, summerly veggies	72
Simmentaler Kalbsfilet mit Eierschwämmli-Ragout und Tagliatelle Tenderloin of veal, served with stewed chanterelle mushrooms and Tagliatelle	82
Gefüllte Wachtel mit Steinpilzen und Spinat Kartoffelmousseline Trüffelsauce Spinach and Cepe-mushroom stuffed quail, potato mousseline, truffle sauce	62
Klassisch fein: Gebratener Gotthardzander in zarter Weissweibutter, Wildreis Never get's old: Grilled Gotthard pike perch, delicate beurre blanc, wild rice	74

SÜSSES – SWEET TEMPTATIONS

- Luftiges, ofenwarmes Frischkäseküchlein Himbeeren und Sorbet 22
Ovenwarm fresh cheese soufflee cake, raspberries and sherbet
- Erdebeerkaltschale mit frisch gerührtem Sauerrahmeis, Bergthymiancrumble 20
Chilled soup of Swiss strawberries,
freshly churned sour cream ice cream and Meringues
- Aprikosentartelette von der Walliser Aprikose mit seinem Sorbet 24
Freshly baked tartelette of Valaisan apricot, and it's refreshing sherbet
- Saftige und leichte Tranche von Birne, Wildschokolade und Alpenrahm 20
Airy and moist slice of pear, wild chocolate and Alpine cream

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

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