

ENTREES

| | |
|---|-----|
| Gedämpfte Langouste auf Wintergrün, Granatapfel-Vinaigrette On wintergreens: Steamed rock lobster, pomegranate vinaigrette | 49 |
| Würziges Tartar vom Rind, dazu warmes Sauerteigbrot Classic steak tartar- hearty, warm sourdough bread | 52 |
| Saftig marinierte Streifen vom Walliser Alpenzander, Randen und frischer Merrettich Juicy, marinated alpine pike perch, red beets and fresh horseradish | 45 |
| Winterliche Kreation von der Entenleberterriner, feines Brioche Tempting creation of duck foie gras paté, warm brioche | 65 |
| Capra & Snow: Gegrillter Ziegenkäse Orangenfilets und winterliche Gemüselinsen Capra & snow: Grilled goats cheese, vegetable lentils and orange fillets | 34 |
| Osciète Kaviar 50 gr Döschen, Kartoffelmousseline & gebratene Jakobsmuscheln Caviar Osciète 50gr, potato mousseline & grilled scallops | 185 |

SOUP & PASTA

| | |
|---|----|
| Wärmende, getrüffelte Consommé mit Ochschwanzravioli Warming, truffled beef consommé, oxtail ravioli | 28 |
| Winterliche Bisque vom Schweizer Shrimp, heisser & knuspriger Krustentierspaceball, Refined seafood bisque, hot and crispy seafood '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

| | |
|---|----|
| Gegrillte zentralschweizer Lammracks, gelbe Butterbohnen alpine Rahmkartoffeln & karamelisierter Knobli Local grilled lamb racks, yellow butterbeans and alpine potato stew caramelized garlic | 76 |
| Feinestes Bisonfilet, dazu Kartoffelmousseline und Jus mit frischem, grünem Pfeffer Grilled tenderloin of bison – an exquisite cut – potato mousseline, green pepper jus | 99 |
| Leicht gegrillter Steinbutt, Wildreis und Blattspinat, Heida Beurre blanc Grilled turbot on wild rice, spinach, Heida beurre blanc | 76 |
| Salbei parfümierte Appenzeller Ribelmaispoularde, cremiges Pilzragout, handgeschnittene Papardelle Sage scented corn poularde, pasture raised in Appenzell - CH mushroom ragout, homemade Tagliarini | 66 |
| Entrecôte vom Rentier im ganzen gegrillt, dazu Schupfnudeln, Weisskabis Saddle from reindeer, potato noodles (Schupfnudeln), white cabbage | 74 |

SÜSSES – SWEET TEMPTATIONS

- Ofenwarmes Schokoladensoufflee von der raren Wildschokolade, Sauerrahmeis 24
**Ovenwarm, lava chocolate soufflée from rare wild chocolate
iced sour cream**
- Tonka Crème Brulée & zarte Mandelschnitte 20
Tonka crème brulée & refined almondslice
- Frische, warm-knusprige Mangorollen, Limetten- Coco Eis 22
Crispy, backed Mangorolls, Lime-Coco ice-cream
- Würziges Parfait von Zimtblüten und Baumnuss, eingelegte Kirschen 19
Semifrozen of cinnamon flower and walnuts, pickled cherries

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

- Hausgemachter Apfelstrudel mit Eiscreme und Rahm 17
Homemade Apfelstrudel – Ice cream
- Le Colonel a l'organge – 16
Orangensorbet topped mit einem Schuss Wodka, Pistazien-Crunch
Orange scented Colonel: Refreshing sherbet, a good dash of Wodka, Pistachio Crunch



FRISCH
KONFEKTUR GÜTSCH
SWEETCRAFTLAB



© 2022
FRISCH KÖNIGSSTRASSE 407



GÜTSCH
ANDERMATT | SWITZERLAND | 2340 M