

ENTREES

Gedämpfte Tristan Languste auf Fenchel und Orangen Steamed 'Tristan' rock lobster on fennel and orange vinaigrette	55
Würziges Tartar vom Rind, dazu warmes Kartoffelbrot Classic steak tartar- hearty, warm potato bread	52
Saftig marinierte Streifen vom Quellwasser-Saibling auf sautierten Pilzen, Pommery Emulsion Marinated spring water Swiss char on sautéed mushrooms, Pommery mustard emulsion	48
Winterliche Kreation von der Entenleberterriner Pistazien, marinierte Feigen und feines Brioche Creation of duck foie gras paté with figs and pistachio, warm brioche	65
Gegrillter Ziegenkäse auf saftigem Kohlrabi und Randen Grilled goats cheese, on kohlrabi and red beets	35
Osciètre Kaviar 50 gr Döschen, Blinis und Sauerrahm Caviar Osciètre 50gr, Blinis and sourcream	185

PASTA & SOUP

Winterliche Krustentierbisque mit gebackenen Krustentierbällchen Refined seafood bisque served with its crispy seafood bites	39
Handgemachte Spaghetti Périgord Trüffel* Homemade Spaghetti Périgord Truffles	64
Saftige Tagliatelle, Muscheln, Meeresfrüchte und Senfkohl aromatischer Fond aus Schweizer Safran (Surselva) Handcut tagliatelle, mussels, seafood, leafy cabbage fragrant broth of Swiss Saffron from Grisons	63
Hausgemachte spinatgefüllte Ravioli auf sautierten Pilzen, Datterini Tomaten und Olivenoelemulsion Spinach stuffed ravioli on sautéed mushrooms, Datterini tomatoes and olive oil emulsion	42

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

HAUPTGÄNGE – MAINS

Gegrillte Zentralschweizer Lammracks alpine Rahmkartoffeln & karamelisierter Knobli und grüne Bohnen Local grilled lamb racks, creamy stewed potatoes, green beans & caramelized garlic	78
Feinstes Bisonfilet, dazu Kartoffelmousseline und Jus Tenderloin of bison – an exquisite potato mousseline and its marvellous pure jus	99
Auf der Haut gebratener Wolfsbarch, Wildreis und Rosmarinbutter Sea-bass grilled on the skin, wild rice and rosmarin scented beurre blanc	76
Rosa Châlons-Entenbrust, Polenta Bramata und Honig-Ingwer Jus Roasted supreme of pasture raised Appenzell duck breast, Polenta Bramata and fragrant honey-ginger jus	68
Geschmorte Kalbshaxe, vom Knochen gelöst, Selleriemousseline und schwarzer Trüffel Tender, braised vealshank, celeriac mousseline and black truffle	75

SÜSSES – SWEET TEMPTATIONS

Parfait von der raren Wildschokolade, Birne Williamine und Bourbon Vanille Semifrozen of rare wild chocolate, pear 'Williamine' and Bourbon vanilla	24
Lauwarmes und luftiges Frischkäseküchlein mit erfrischendem Sorbet Ovenwarm, light fresh cheese cake and refreshing sherbet	20
Passionsfrucht Kokos Timbale und Orangensorbet Delicate passionfruit and coconut mousse rondelle, orange sherbet	20
Ofenwarmes Ananastartelette, dazu Sauerrahmeis Warm tartlet of pineapple, iced sour cream	22

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

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