

# *Schlemmermenü*

*Nüsslisalat mit Ei und Brotwürfeln*

*Salade de mâche à l'œuf et aux croutons*

~~~

*Trenette mit Marktgemüse, Cherrytomaten und Parmesan*

*Trenettes aux légumes du marché, tomates cherry  
et copeaux de parmesan*

*oder / ou*

*Schweinsfilet mit asiatischer Moosbeerensauce*

*Gemüseauswahl und Nudeln*

*Filet mignon de porc, sauce asiatique aux canneberges*

*Légumes et nouilles*

~~~

*Baumnusskuchen mit Caramel-Fleur de sel Glace*

*und Nusscoulis*

*Gâteau aux noix, glace au caramel et fleur de sel et coulis aux noix*

*Menü vegetarisch : Fr. 57,-*

*Menü mit Fleisch: Fr. 67,-*

# *Gourmetmenü*

## *Rindscarpaccio mit Steinpilzöl und Alpkäse*

*Carpaccio de bœuf à l'huile aux bolets et rouleaux de fromage des alpes*

~~~

## *Saisonale Suppe*

*Soupe du moment*

~~~

## *Gebratene Riesengarnele mit Kräutern und Cherrytomaten*

*Grosse crevette sautée aux fines herbes et tomates cherry*

~~~

## *Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen*

## *Gemüsebouquet und hausgemachter Rösti*

*Émincé de veau aux champignons*

*Légumes du marché et rösti fait maison*

~~~

## *Nougathalbgefrorenes mit Früchtecoulis*

*Nougat glacé au coulis de fruits rouges*

*Menü ohne Garnelen: Fr. 87,-*

*5- Gang Menu: Fr. 95,-*

# *Degustationsmenü*

*(ab 2 Personen)*

*Kalbstatar mit Salatbouquet an Beerenvinaigrette*  
*Tartare de veau, bouquet de salade et vinaigrette aux baies de bois*

~~~

*Saisonale Suppe*

*Soupe du moment*

~~~

*Gebratener Entenleber an karamelisierter Portweinsauce*

*Foie gras de canard poêlé et sauce au porto caramélisé*

~~~

*Riesengarnele mit Kräutern und Cherrytomaten*

*Grosse crevette sautée aux fines herbes et tomates cherry*

~~~

*Grilliertes Rindssteak mit Peperoncinisauce*

*Gemüse und Pommes Frites*

*Steak de bœuf à la sauce au peperoncini*

*Légumes du marché et pommes frites*

~~~

*Champagnersorbet mit Aperol*

*Sorbet de champagne et aperol*

*Fr. 110,- Pro Person*