

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*

*Grillierte Schweizer Lachstranche*

*Weisse Spargel an Hollandaise-Bärlauchsauce  
und Bratkartoffeln*

*Saumon suisse grillé*

*Asperges, sauce hollandaise à l'ail sauvage et pommes sautées*

~~~

Rhabarberkompott nach Art des Hauses mit Balikumglace

Compote de rhubarbe façon du chef à la glace au basilic

Menü vegetarisch : Fr. 57,-

Menü mit Fisch: 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*