

APERERO

Oona Caviar aus Frutigen mit Blinis
30g / 55
50g / 90

Avocado Crostini
mit Lachs und Vulcano Schinken 12

Apero Mediterran für 2 Personen
Hauswurst/Käse/Oliven/Hummus 25

Gillardeau Austern Stk./9

Getrübelter Flammenkuchen 28

DA HABEN SIE DEN SALAT

Spinatsalat mit Artischocken und
Parmesan 19

Bunter Belugalinsen Salat
mit Balsamico, Burrata und Pesto 17

Orangen-Rüblisalat mit gerösteten
Sonnenblumen Kernen 16

AUS DEM SUPPENTOPF

Bärlauch Schaumsuppe mit pochiertem
Freilandeier und geräuchertem Forellenfilet 16

Flädliisuppe vom Tafelspitz 16

KLEIN, ABER OHO

Gefülltes Artischockenherz an
Kräutervinaigrette 21

Cremiger Burrata mit Pesto und
mariniertem Gemüsesalat 23

Grillierter Oktopus nach Ligurischer Art
mit pikanter Limoncello Vinaigrette 23

Markbein aus dem Ofenrohr 23

Rindstatar mit Steinpilzschaum
und Balsamico Champignons 29

Entenleberterrinen
mit Melonenchutney 32

NOSE TO TAIL

Kutteln "Ungarische Art" 38

Riesling-Beuschel vom Kalb 38

Gebratenes Kalbsleber-geschnetzeltes
auf toskanische Art 39

HEISSES AUS DER KÜCHE

Wiener Backhend'l
auf warmem Kartoffel-Gurkensalat 36

Lammrücken Filet unter der
Kräuterkruste mit Steinpilzrisotto 39

Schweinefiletmedaillon
mit Rösti und Rahmwirsing 42

Rahmgeschnetzeltes vom Kalb
mit Apfel, Pilzen und Nüssen 45

Wiener Schnitzel vom Kalb 49

Entrecôte "Café de Paris" 58

Zweierlei vom Schweizer Alpenkalb 58

Rindsfiletmedaillon "Rossini" 64

Château Briand / ab 2 Personen
75 p.P / 2 Service

GUTER FANG AUS FLUSS UND MEER

Schweizer Alpen Zander "Teriyaki
mit gebratenen Gemüsenudeln 49

Fischragout in Hummer-
Cognacsauce, Gemüsereis und Dill 48

Gebratene Seezunge "Nizza Art" 62

... OHNE FLEISCH UND FISCH

Steinpilzrisotto mit gebratenen
Schwarzwurzel Stangen 32

Tagliarini mit Möchsbart,
Ofen Peperoni und Kapern 32

WAS LANGE WÄHRT...

Tafelspitz an Schnittlauch-
Meerrettich Sauce 39

Brasato vom Schulterfilet nach
Grossmutter Art 39

Glasierte Kalbs Spare Ribs "Teriyaki"
aus dem Ofenrohr mit gebratenen
Gemüsenudeln 39

WEINEMPFEHLUNG

Weisswein

Tetuna Weiss, Weingut Robert Goldenits
Chardonnay, Grauburgunder

ÖSTERREICH- 9.50 dl/64 Fl.

Rotwein

Badilante IGT 2018 / Magnum

ITALIEN- 9.50 dl/120 Fl.

BEILAGE

bei nicht definierten Beilagen ist eine nach
Wahl im Preis inbegriffen

Bratkartoffeln
Kräuterkartoffelstampf

Risotto

Süsskartoffelgratin

Quark Spätzle

Pommes Frites

Rösti

Allergene:

Gerne geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter exakte Auskunft über Allergene in unseren Speisen

Deklaration:

Rind: Schweiz, Kalb: Schweiz, Hirsch: Bayern, Entenleber: Frankreich, Kalbsleber: Schweiz, Hirsch: Österreich/Bayern, Poulet: Schweiz
Hauswurst: Schweiz, Markbein: Schweiz, Kutteln: Schweiz, Milke: Schweiz, Lamm: Schweiz, Ente: Frankreich, Gans: Schweiz
Seezunge: Frankreich, Zander: Schweiz, Kaviar: Frankreich, Austern: Frankreich, Oktopus: Frankreich
Brot: Schweiz

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8,1% MwSt.