

VORSPEISEN Starters

Grüner Blattsalat   15
Lettuce salad

Gemischter Salat   18
Mixed salad

Nüsslisalat mit Ei  20
Lamb's lettuce salad with egg

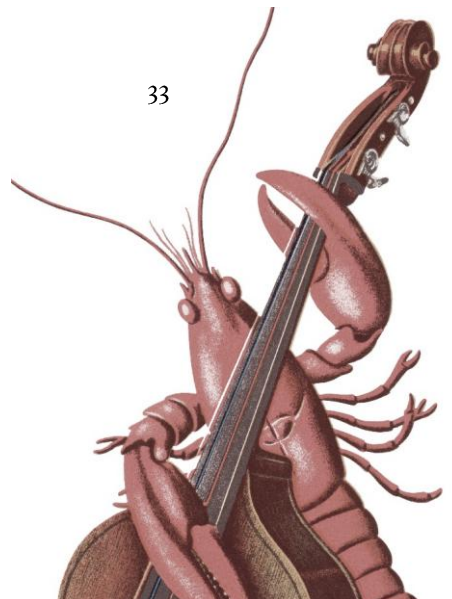
Pöstli Crevetten-Cocktail 30
Pöstli Shrimp cocktail

Rösti mit hausgemachtem Graved Lachs und Oona Caviar  35
Rösti with homemade Graved salmon and Oona caviar

Rinstatar 35
mit Ei, Burrata Crème, Miso-Mayonnaise und Sprossen
Beef tatar with egg, burrata cream, miso-mayonnaise and sprouts

Gänseleber-Terrine 33
mit kantabrischen Sardellen und Kumquat Marmelade
Goose-liver terrine
with Cantabrian anchovies and kumquat marmalade

Amberjack-Carpaccio 33
mit Ingwer, Zitronengel und Granatapfel
Amberjack- Carpaccio with Ginger, Lemon gel and Pomegranate



SUPPE Soups

Rinder Consommé 20
mit Brasato Tortelli
Double beef consommé
with Brasato-tortelli

Klassische Zwiebelsuppe nach französischer Art 20
Classic French-style onion soup

Klassische Hummer bisque 28
mit eigener Einlage, Zwiebeln, Zitronengras, Romanesco
Classic lobster bisque with its own addition, onions, lemongrass, romanesco

VEGETARISCH/VEGAN Vegetarian/vegan

Zucchini-Tofu Rolle
Auf Kürbiscrème mit veganer Mayonnaise und Sprossen  30
Zucchini-tofu roll on pumpkin cream with vegan mayonnaise and sprouts

Gemüse Variation
mit confierte Tomaten, veganer Mayonnaise,
mariniertem Kürbis, Balsamico Perlen und veganer Käseschaum  30
Variation of vegetables with tomato confit, marinated pumpkin, balsamic pearls
and cheese foam



VOM MEER From sea

Filet vom Amberjack
mit Zitronen-Kaviar Risotto und Basilikumöl  65
Amberjack fillet with lemon caviar risotto and basil oil

Saiblingsfilet
mit Dillsauce, Kartoffeln und Gemüse 60
Char fillet with dill sauce, potatoes and vegetables

VOM LAND From land

Kalbsgeschnetztes mit Butter Rösti 57
veal emincé with butter rösti

Wiener Schnitzel vom Weide Kalb 57
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren
Veal escalope Viennese style
with fried potatoes and cranberries

Kalbsleber 50
mit Butter Rösti 
Liver of veal
with butter rösti

Rindsentrecôte Café de Paris 65
mit Pommes Frites 
Beef entrecôte café de paris
with French fries

Rinderfilet 75
nach Rossini- Art mit Spinat
Beef fillet Rossini – style with spinach

Rindsfilet Gulasch Stroganoff mit Tagliatelle 62
Beef fillet gulash stroganoff with tagliatelle

Mariniertes Hähnchenbrustfilet Supreme 50
mit Zitronen-Kartoffelpüree und Gemüse 
Marinated chicken breast fillet Supreme with lemon mashed potatoes
and vegetables



Desserts Sweets

Schokoladen Mille-Feuille 16
mit Mascarpone Crème und Himbeeren
chocolate cake
with mascarpone cream and raspberries

Ananas Carpaccio 15
mariniert mit Ingwer, Minze und Limonen Sorbet  
Pineapple Carpaccio
marinated with ginger, mint and lime sorbet

Klassische Crème Brûlée 14
Classic Crème Brûlée

Hausgemachtes Eis und Sorbet pro Kugel 4
Kokosnuss, Pflaume, Grüner Apfel,
Himbeeren, Ananas und Passionsfrucht
Home-made Ice-Cream and Sorbet per scoop
Coconut, Plum, Green Apple,
Raspberry, Pineapple-Passionfruit

Auswahl von regionalen Käsesorten 18
mit Früchtebrot, Berghonig und Orangensenf
Selection of Local Cheese
with fruit bread, mountain honey, and orange mustard

