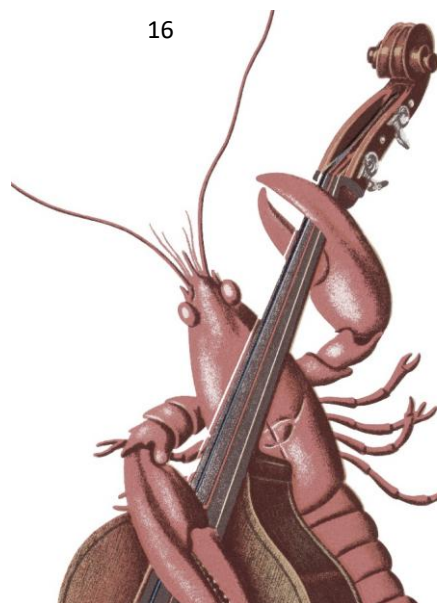


VORSPEISEN Starters

Französische Belon Austern mit Pumpernickel Brot und Eschalotten Essig French Belon Oysters pumpernickel bread and shallot vinegar	pro Stück per piece	8
Pöstli Crevetten-Cocktail Pöstli Shrimp cocktail		26
Rösti mit hausgemachtem Graved Lachs und Oona Caviar Rösti with homemade Graved salmon and Oona caviar		34
Gebratene Jakobsmuschel Infusion vom grünen Apfel mit frischen Stangensellerie, violette Kartoffeln und Trüffel roasted scallop with infusion of green apple, fresh celery, purple potatoes and truffle		32
Gänseleber-Terrine mit kantabrischen Sardellen und Kumquat Marmelade Goose-liver terrine with Cantabrian anchovies and kumquat marmalade		28
Weinbergsschnecken in Knoblauch-Kräuterbutter mit knusprigem Baguette Vineyard snails in garlic herb butter with crispy baguette		22
Rindstatar mit Ei, Burrata Crème, Miso-Mayonnaise und Sprossen beef tartar with egg, burrata cream, miso mayonnaise and sprouts		30
Nüsslislalat mit Ei und Speck Lamb's lettuce salad with egg and bacon		16



SUPPE Soups

Rinds Consommé
mit Brasato Tortelli 18
Double beef consommé
with Brasato-tortelli

Klassische Zwiebelsuppe nach französischer Art 16
Classic French-style onion soup

Hummer Bisque 24
mit eigener Einlage und Sherry
Classic lobster bisque with its own addition and sherry

VEGETARISCH/VEGAN Vegetarian/vegan

Zucchini-Tofu Rolle  26
Auf Kürbiscrème mit veganer Mayonnaise und Sprossen
Zucchini tofu roll on pumpkin cream with vegan mayonnaise and sprouts

Gemüse Variation 28
mit confierte Tomaten, veganer Mayonnaise,
mariniertem Kürbis, Balsamico Perlen und veganer Käseschaum
variation of vegetables with tomato confit,
marinated pumpkin, balsamic pearls and cheese foam



VOM MEER From sea

Filet vom Amberjack 61
mit Zitronen-Kaviar Risotto und Basilikumöl 
Amberjack fillet with lemon caviar risotto and basil oil

Seezunge "Meunière" 72
mit Salzkartoffeln und Blattspinat
Sole meunière with boiled potatoes and leaf spinach

VOM LAND From land

Kalbsgeschnetzeltes "Pöstli" mit Butter Rösti Veal emincé "Pöstli" with butter rösti	52
Wiener Schnitzel vom Weide Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren veal escalope Viennese style with fried potatoes and cranberries	51
Zarte Kalbsleberli nach venezianischer Art mit Zwiebeln und Butter Rösti liver of veal Venetian style with onions and butter rösti	49
Rindsentrecôte Café de Paris mit Pommes Frites  beef entrecôte café de paris with french fries	56
Hirschracks mit Wildjus, Spätzle, glasierte Honigkastanien und Rotkohl deer loin with spaetzle, honey chestnut and red cabbage	56
Rinds-Tournedos "Rossini" mit Madeira Reduktion, gebratene Gänseleber, frische Trüffel, Brioche und Blattspinat beef-tournedos "Rossini" with Madeira reduction, fried goose liver, truffle, brioches and leaf spinach	72
Rindsfilet Gulasch Stroganoff mit Tagliatelle beef fillet goulash stroganoff with tagliatelle	58
"Château Briand" ab 2 Personen pro Person Rindsfilet (500g) im Ganzen gebraten mit Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse (35 Minuten Zubereitungszeit) Grilled beef tenderloin (500 g) served with potato gratin, season's vegetables, Béarnaise sauce (Preparation time 35 minutes)	75



Desserts Sweets

Schokoladenkuchen
mit Mascarpone Crème und Himbeeren
chocolate cake
with mascarpone cream and raspberries

16

Süsse Büffel-Ricotta Ravioli
mit Zitrusfrüchten und Blütenessenzen
Sweet buffalo ricotta ravioli
with citrus fruits and flowers essences

16

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

15

Klassische Crème Brûlée
Classic Crème Brûlée

14

Hausgemachtes Eis und Sorbet pro Kugel
Vanille, Schokolade, Pistazie,
Mandarine, Limette, Mango, Erdbeer
Home- made Ice-Cream and Sorbet per scoop
vanilla, chocolate, pistachio,
mandarin, lime, mango, strawberries

4

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

18

