

VORSPEISEN

ENTRÉES

Wassermelone, Portwein, Burrata, Chimichurri Pastèque, Porto, burrata, chimichurri	18
Rock Lobster, Gemüse Tatar, Yuzu Mayonnaise Rock lobster, tartare de légumes, mayonnaise au yuzu	26
Rindstatar handgeschnitten, Mixed Pickles, Toast, Butter Tartare de boeuf coupé à la main, mixed pickles, toast, beurre	28
Gebratene Entenleber, Kirschen, Kräuter Salat Foie gras de canard sauté, cerises, salade aux herbes	28

SUPPEN

POTAGES

Grüne Gazpacho, rotes Garnelen Tatar Gazpacho vert, tartare de crevettes roses	16
Schernelzer Weisswein-Suppe Potage au vin blanc de Cernieux	14
Hummerschaum-Suppe, Hummerragout, Cognac Bisque de homard, ragoût de homard, Cognac	18

VEGETARISCH VÉGÉTARIEN

Gemüse Tarte Tatin, Tomaten Pesto, Büffelmozzarella 34
Tarte tatin de légumes, pesto de tomate, mozzarella de bufflonne

Eierschwämmli Risotto, Belper Knolle 36
Risotto aux chanterelles, copeaux de boule de Belpe

FISCH POISSONS

Pulpo, Mojo Rojo, Erbsenpüree, Chorizo, Kartoffeln 42
Poulpe, mojo rojo, purée de petits pois, chorizo, pommes de terre

Swiss Alpin Salmon, Yuzu-Beurre blanc, Eierschwämmli, Aquarello Risotto 46
Saumon « Swiss Alpin », beurre blanc au yuzu, chanterelles, risotto aquarello

Schweizer Eglifilets gebraten, Seeländer Salzkartoffeln, Saisongemüse 48
Filets de perche Suisse poêlés, pommes nature du Seeland, légumes de saison

FLEISCH VIANDES

**Kalbsbäggli, Entenleber, Tajarin Nudeln,
Gemüse** 44
Joue de veau, foie gras de canard, nouilles tajarin,
légumes

**Lamm Entrecôte, Basilikum-Pesto, Tessiner Polenta,
Saisongemüse** 42
Entrecôte d'agneau, pesto au basilic, polenta tessinoise,
légumes de saison

AB 2 PERSONEN DÈS 2 PERSONNES

**Chateaubriand, Bearnaise-Sauce,
Pommes allumettes, Saisongemüse** 55
Chateaubriand, sauce béarnaise, pommes allumettes,
légumes de saison

**Tomahawk, Kräuterbutter, Räuchersalz,
Pommes allumettes, Saisongemüse** 54
Tomahawk, beurre aux herbes, sel fumé,
pommes allumettes, légumes de saison