

## VORSPEISEN ENTRÉES

---

- Baby Spinat Salat, Pecorino Arancini, Chili, Frühlingszwiebeln, Balsamico** 16  
Minis épinards en salade, arancini de pecorino, piment, oignons de printemps, balsamique
- Zweifarbige Spargeln, Mimosa Ei, Gribiche-Sauce** 25  
Duo d'asperges, oeuf mimosa, sauce gribiche
- Entenleber gebraten, Kefen, Schalotten, Pistazien-Öl-Vinaigrette** 23  
Foie gras poêlé, pois-mange tout, échalotes, vinaigrette à la pistache
- Rindscarpaccio, Bärlauch, kaltgepresstes Olivenöl, Belper Knolle** 22  
Carpaccio de bœuf, ail des ours, huile d'olive pressée à froid, boule de Belpe
- King Fisch Tataki, Wakame Salat, Ponzu Sauce, Koriander** 28  
Tataki de king fish, salade wakame, sauce ponzu, coriandre

## SUPPEN POTAGES

---

- Erbsen-Kokossuppe, grünes Curry, Parmaschinken** 16  
Potage de petits pois et lait de coco, curry vert, jambon de Parme
- Spargelcrèmesuppe, Kardamom, Liebstöckel** 14  
Crème d'asperges, cardamome, livèche
- Schernelzer Weissweinsuppe** 14  
Potage au vin blanc de Cernieux
- Hummerschaumsuppe, Hummerragout, Cognac** 18  
Bisque de homard, ragoût de homard, Cognac

## VEGETARISCH VÉGÉTARIEN

---

- Grüne und weisse Spargeln, Maltaise Sauce, Vinaigrette** 32  
Asperges blanches et vertes, sauce maltaise, vinaigrette
- Carnaroli Risotto, Frühlingszwiebeln, frische Morcheln, Karotten, Parmesan** 30  
Risotto carnaroli, oignons de printemps, morilles fraîches, carottes, parmesan
- Blätterteigkissen, Frühlingsgemüse, Schaum vom Zitronengras** 28  
Feuilleté aux légumes de printemps, émulsion à la citronnelle

## FISCH POISSONS

---

- Schweizer Lachs, Mini Lauch, Radieschen, Bärlauch, neue Kartoffeln** 44  
Saumon suisse, minis poireaux, radis, ails des ours, pommes nouvelles
- Schweizer Eglifilets gebraten, Seeländer Salzkartoffeln, Marktgemüse** 48  
Filets de perche suisse poêlés, pommes nature du Seeland, légumes de saison
- Seeteufel mit Sesam gebraten, Madras Curry, grüne Spargeln, Mango, Edamame, Quinoa** 42  
Baudroie rôtie au sésame, sauce curry Madras, asperges vertes, mangue, edamame, quinoa

## FLEISCH VIANDES

---

**Kalbssteak, Morchelrahmsauce, Frühlingsgemüse,  
Tjarin Nudeln** 55  
Steak de veau, sauce aux morilles à la crème,  
légumes de printemps, nouilles tjarin

**Kaninchenrücken im Speckmantel gebraten,  
grobkörniger Senfjus, Blattspinat, neue Bratkartoffeln** 46  
Selle de lapin enrobé de lard rôtie, jus à la moutarde gros  
grain, épinards en branche, pommes de terre nouvelles

## AB 2 PERSONEN DÈS 2 PERSONNES

---

**« Dry Aged » Doppel-Entrecôte, Bordelaise Sauce,  
Saisongemüse, Pommes allumettes** 54  
Entrecôte double « dry aged », sauce bordelaise,  
pommes allumettes, légumes de saison

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