

Vorspeisen – Starter - Hors-d'œuvre

Nüsslisalat – Speck – Ei – Croûtons

Lambs lettuce – bacon – egg – croûtons

Salade de mâche – lard – œuf – croûtons

19.-

Kürbissuppe – Kernöl – Hirsch Chipolata

Pumpkin soup – seed oil – deer chipolata

Soupe de potiron – huile de graines de potiron – chipolata de cerf

19.-

Thunfisch Tatar –Mango – Avocado – Asia Style

Tatar of tuna fish –mango – avocado – asia style

Tartare de thon – mangue – avocat – asia style

42.-

Burrata – Kürbis – frische Feigen

Burrata – pumpkin – fresh figs

Burrata – potiron – figues fraîches

28.-

Wildterrinen – Gamstatar – Waldorfsalat – Cumberland Sauce

Game terrine – chamois tatar – waldorf salad – cumberland sauce

Terrine de gibier – tartare de chamois – salade waldorf – sauce cumberland

34.-

Simmentaler Rindertatar «handgeschnitten» – Salat Bouquet – getoastetes Brot

Simmentaler steak tatar «hand cut» – salad bouquet – toasted bread

Tartare de bœuf «coupé à la main» – bouquet de salade – pain grillé

Vorspeise/Starter 80g 28.-

Hauptgang/Main course 180g 48.-

Tagliolini – heimisches Hirschragout – Pfifferlinge – Kräuter

Tagliolini – local braised deer ragout – chanterelles – herbs

Tagliolini – ragoût de cerf braisé de la région – chanterelles – herbes

1/2 Portion 36.-

1/1 Portion 48.-

Hauptspeisen - Main course - Plat principal

Fleisch – Meat – Viande

Wiener Schnitzel vom Simmentaler Kalb – lauwarmer Kartoffelsalat mit Gurken

Simmental veal escalope – lukewarm potato salad with cucumbers

Simmental escalope de veau panée – salade de pommes de terre tiède avec concombres

49.-

Simmentaler Kalbssteak – Gemüse - Kartoffelpüree – Pfifferlinge - Kalbsjus

Simmental veal steak – vegetables - mashed potatoes – chanterelle – veal gravy

Simmental steak de veau – légumes - purée de pommes de terre – chanterelles – jus de veau

68.-

Simmentaler Entrecôte - Asiatisches Gemüse – Samosa – Asia Jus

Simmental entrecôte - asian vegetables – samosa – asian jus

Simmental entrecôte - légumes asiatiques – samosa - jus asiatique

54.-

Rehpfeffer aus heimischer Jagd – Spätzle – Rotkohl – karamellisierte Maroni

Local venison stew – spätzle - red cabbage - caramelized chestnuts

Civet de chevreuil de la région – spätzle – chou rouge - marrons caramélisés

44.-

Fisch – Fish - Poisson

Forelle «blau» oder Forelle «Müllerin Art» – Salzkartoffeln – Spinat

Poached trout or trout meunière – boiled potatoes – spinach

Truite bleue ou truite meunière - pommes de terre à l'eau – épinard

1 Forelle 34.-

2 Forellen 54.-

Ganze Seezunge «Wildfang» - Nussbutter - Kartoffelpüree – Spinat

Whole Sole «wild caught» – nut butter – mashed potatoes – spinach

Sole entier «sauvage» – beurre noisette - purée de pommes de terre – épinard

Für 2 Personen

In 2 Service serviert

148.-

Dessert

Eiscafé

Ice cream parlor

Café glacé

Mini 8.-

Gross 12.-

Pralinen Eis

Praline ice cream

Praliné glacé

16.-

Hausgemachtes Zwetschgen Sorbet – Vieille prune

Homemade plum sorbet – vieille prune brandy

Sorbet aux prunes – *eau de vie de vieille prune*

19.-

Pavlova Rössli – Zwetschge – Kastanieneis - Doppelrahm

Pavlova Rössli – plum – chestnut ice cream- double cream

Pavlova Rössli – prune - glace à la marrones - crème double

21.-

Warme Apfeltarte – Vanilleeis – Doppelrahm

Warm apple tart – vanilla ice cream – double cream

Tarte aux pommes chaude – glace à la vanille – crème double

23.- 20 min

Hausgemachte Eis- und Sorbetsorten

Homemade ice cream and sorbet

Glace et sorbet fait maison

Pro Kugel 5.00

Eis:

Vanille

Kastanieneis

Yoghurt

Sorbet:

Zitrone

Zartbitter Schokolade

Quitte

Zwetschge

Käsevariation aus der Schweiz – Quitte

Suisse cheese variation – quince

Variation au fromage suisse - coing

19.-

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich inkl. 7,7% MwSt.