

## Vorspeisen – Starter - Hors-d'œuvre

---

### Nüsslisalat – Speck – Ei – Croûtons

Lambs lettuce – bacon – egg – croûtons

*Salade 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 – grüne Mango – Avocado – Asia Style

Tatar of tuna fish – green mango – avocado – asia style

*Tartare de thon – mangue verte – avocat – asia style*

42.-

### Burrata - Rohschinken vom Iberico Belotta Schwein – Kürbis – frische Feigen

Burrata - raw ham from Iberico belotta pork – pumpkin – fresh figs

*Burrata - jambon cru de porc Iberico Belotta – potiron - figues fraîches*

38.-

### 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 – heimische Steinpilze – Kräuter

Tagliolini – local ceps – herbs

*Tagliolini – cèpes de la région – fines 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 Kalbskotelett – Gemüse - Kartoffelpüree – Pfifferlinge - Kalbsjus

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

*Simmental côte de veau – légumes - purée de pommes de terre – chanterelles – jus de veau*

Für 2 Personen

In 2 Service serviert

144.-

Simmentaler Entrecôte - Asiatisches Gemüse – Samosa – Asia Jus

Simmental entrecôte - asian vegetables – samosa – asian jus

*Simmental entrecôte - légumes asiatiques – samosa - jus asiatique*

54.-

Hirschkalbpfeffer aus heimischer Jagd – Spätzle – Rotkohl – karamellisierte Maroni

Local deer calf stew – spätzle - red cabbage - caramelized chestnuts

*Civet de faon de cerf 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*

69.-

## 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 – Haselnusseis – Kastanie - Doppelrahm

Pavlova Rössli – plum – hazelnut ice cream – chestnut - double cream

*Pavlova Rössli – prune - glace à la noisette – marron - 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

Haselnuss

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.