

Vorspeisen – Starter – Hors-d'œuvre

Nüsslisalat – Speck – Ei – Croûtons
Lamb's lettuce – bacon – egg – croutons
Salade mâche – lard- œuf – croûtons
16.50

Kürbissuppe
Pumpkin soup
Soupe de potiron
12.-

Kürbis – Feige – Burrata
Pumpkin – fig – burrata
Potiron – figue – burrata
26.-

Wildterrinen – Selleriesalat – Preiselbeeren
Game terrine – celery salad – cranberry
Terrine de gibier – salade céleri – airelle
24.-

Simmentaler Rindertatar – Salat Bouquet – getoastetes Brot
Simmentaler steak tatar – salad bouquet – toasted bread
Tartare de bœuf – bouquet de salade – pain grillé

Vorspeise/Starter	80g	28.-
Hauptgang/Main course	180g	48.-

Tagliolini – Pfifferlinge
Tagliolini – egg mushrooms
Tagliolini – *chanterelles*

1/2 Portion	28.-
1/1 Portion	38.-

Hauptspeisen - Main course - Plat principal

Fleisch - Meat - Viande

Wiener Schnitzel vom Kalb - Kartoffel/Gurken Salat

Veal Escalope - potatoe-cucumber salad

Escalope veau panée - salade pommes de terre-concombres

49.-

Simmentaler Kalbskotelett - Kartoffelpüree - Gemüse - Pfifferlinge

Simmental veal chop - mashed potatoes - vegetables - egg mushrooms

Simmental côte de veau - purée de pommes de terre - légumes - chanterelles

68.-

Simmentaler Entrecôte - Asiatisches Gemüse - Samosa

Simmental entrecôte - asian vegetables - samosa

Simmental entrecôte - légumes asiatiques - samosa

54.-

Ganze Royal Taube - Linsen - Selleriepüree - Pfifferlinge

Royal pigeon - lentils - celery puree - egg mushrooms

Pigeon royal - lentilles - purée de céleri - chanterelles

64.-

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 - Nussbutter - Kartoffelpüree - Spinat

Whole Sole - nut butter - mashed potatoes - spinach

Sole entier - beurre noisette - purée de pommes de terre - épinard

67.-

Dessert

Eiscafé

Ice cream parlor

Café glacé

Mini 8.-

Gross 12.-

Pralinen Eis

Praline ice cream

Praliné glacé

16.-

Kastanien Espuma – weisses Schokoladen Eis – Zwetschge - Meringue

Chestnut Espuma – white chocolate ice cream – plum - meringue

Marron Espuma – glace chocolat blanc – prune - meringue

18.-

Zwetschgen Sorbet – Vieille prune

Plum sorbet – vieille prune

Sorbet prune – vieille prune

16.-

Hausgemacht Eis- und Sorbetsorten

Homemade ice cream and sorbet

Glace et sorbet fait maison

Pro Kugel 5.00

Eis:

Vanille

Schokolade dunkel

Kastanie

Sorbet:

Zitrone

Birne

Aprikose

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.