

# Winter

## Menu

CHF 79.00 3 Gänge zur Wahl (Kleine Portionen)

CHF 89.00 4 Gänge zur Wahl (Kleine Portionen)

CHF 99.00 5 Gänge zur Wahl (Kleine Portionen)

CHF 110.00 6 Gänge zur Wahl (Kleine Portionen)

Sie können Ihr Menu selbst nach Lust und Laune zusammenstellen oder einzelne Gerichte in der gewünschten Portionsgrösse bestellen

## Kalte Vorspeisen

### **Gärtchen mit allerlei Gemüse, Frischkäse und Knäckebrotcrumbles**

Petit jardin de légumes, fromage frais

Mixed vegetables, fresh cheese and crispbread

CHF 19.50

\*\*\*\*\*

### **Nüsslersalat mit Avocado und Granatapfel, geschüttelt nicht gerührt**

Salade de doucette, avec avocat et grenade

Field salad with avocado and pomegranate

CHF 19.50

\*\*\*\*\*

### **Getrüffeltes, rassiges Rindstartar mit Arganöl**

Tartare de bœuf classique aux truffes

Beef tartar with truffle

CHF 26.50 Portion 46.00

\*\*\*\*\*

### **Entenleber mit Casissfeige und geräucherter Entenbrust**

Terrine de foie de canard et magret de canard avec figues au cassis

Duck liver with fig liver and smoked duck breast

CHF 28.50

\*\*\*\*\*

### **Pulpecocktail mit Pomelonfilet dazu Vanille- Babyfenchel**

Cocktail de pieuvre avec filets de pomelon et fenouils à la vanille

Octopus cocktail with pomelo and vanilla baby fennel

CHF 24.00

\*\*\*\*\*

### **6 frische Austern «fines de claires» mit Pumpernickel an Barolo-Eschalotten-Vinaigrette**

6 Huitres fines de claires Vinaigrette aux Barolo

6 fresh « fine de claires » oysters with pumpernickel

CHF 26.00

\*\*\*\*\*

### **Kaviar OONA mit kleinen Röstis, Sauerahm und Vodkashot**

Caviar de Frutigen avec petits Röstis crème et vodka

Caviar OONA from Frutigen with blinis, sour cream and vodka

10 gr Kleine Portion CHF 95.00 Menüzuschlag

CHF 65.00

## Suppen

### **Kandertaler Bouillabaisse mit Sauce Rouille**

Mit Bio – und Lachsforelle vom Blausee und Stör aus dem Tropenhaus Frutigen

Bouillabaisse à la mode du Kandertal

Bouillabaisse Kandertal style

CHF 24.50

\*\*\*\*\*

### **Erfrischendes Bergamotte- Cremesüppchen mit Hummerragout dazu ein Yuzu-Ginshot**

Crème de bergamote avec ragoût de homard et un shot de Gin Yuzu

Bergamot cream soup with lobster ragout and a Yuzu Gin shot

CHF 18.00

\*\*\*\*\*

### **Sauerkraut- Biercappuccino**

Soupe de choucroute et bière

Sauerkraut and beer cappuccino

CHF 16.00

## Warme Vorspeisen

### Trüffelnüdeli mit gehobeltem Trüffel

Nouilles aux truffes

Truffle noodles with shaved truffles

CHF 24.00 Kleine Portion / CHF 28.00 Medium Portion (Vegetarisch)

\*\*\*\*

### Saucisson Ravioli auf Kaffelauch dazu Sprinz-Terrine und glacierten Zwiebeln

Ravioli aux saucisson, poireau au café avec une terrine de Sprinz et oignons glacés

Sausage ravioli with leek and a Sprinz cheese terrine with onions

CHF 24.00

### Gebratene Kalbsmilke mit Süsskartoffelgnocchi und Eiszäpfli

Riz de veau rôti avec gnocchi de patate douce et radis

Veal sweetbread with sweet potato gnocchi

CHF 24.00

## Hauptspeisen

### Rack vom Iberico Schwein mit einer Pommerysauce, allerlei Karotten begleitet von einem Kräutergerstotto

Rack du cochon iberique, sauce à la moutarde de maux, carottes différentes et risotto à l'orge

Medium Portion

Iberico pork rack with mustard sauce, carrots and barley herb risotto

CHF 44.00

\*\*\*\*\*

### Rosa gebratene Rindsfilet mit einer Café de Paris-Sauce am Tisch flambiert dazu kleines Gemüse und knusprige Kartoffelsäckli

Filet de bœuf flambé Café de paris, légumes hivernale et pommes sachet de pommes de terres

Flambeed beef filet with café the Paris, vegetables and potato sacks

CHF 49.00 Kleine Portion / Medium Portion CHF 56.00

\*\*\*\*\*

### Rosa gebraten Entenbrust mit einem Dattel- Orangenjus dazu Serviettenknödel und Rotkraut

Magret de canard, jus aux dates et oranges avec Knödel

Roasted duck breast with date orange juice, dumplings and red cabbage

CHF 39.00 Kleine Portion / Medium Portion CHF 44.00

\*\*\*\*\*

### Blauseeforellenfilet mit Tandoori Kaisergranate, dazu ein Passionsfruchtrisotto und Babygemüse

Filet de truite du lac bleu et langoustine, Risotto à la fruit de Passion

Trout filet with Tandoori shrimp, passion fruit risotto and baby vegetables

CHF 44.50 Kleine Portion / Medium Portion CHF 49.50

\*\*\*\*\*

### Halber Hummer „Anne“ in Trüffelsauce mit feinen Nüdeli

Demi Homard Anne aux truffes

Half lobster Anne with truffles

Menüzuschlag CHF 10.00

## Käsebrett

### Grosse Auswahl an Käsespezialitäten

Grand plateau de fromages CHF 16.00

Grand cheese platter

## Dessert

### Wechselnder Dessertteller am Mittag / Dessertwagen am Abend

Assiette de desserts au service de midi / Chariot de desserts au service du soir

Dessert plate at lunch | Dessert trolley in the evening

CHF 16.00

# Winter

## Vegetarisches Menu

CHF 76.00

### **Gärtchen mit allerlei Gemüse, Frischkäse und Knäckebrotcrumbles**

Petit jardin de légumes, fromage frais  
Mixed vegetables, fresh cheese and crispbread  
\*\*\*\*

### **Sauerkraut- Biercapouchino**

Soupe de choucroute et bière  
Sauerkraut and beer cappuccino  
\*\*\*\*

### **Trüffelnüdli mit gehobeltem Trüffel**

Nouilles aux truffes  
Truffle noodles  
\*\*\*\*

### **Grosse Auswahl an Käsespezialitäten**

Grand plateau de fromages  
Grand cheese platter  
\*\*\*\*

### **Wechselnder Dessertteller am Mittag / Dessertwagen am Abend**

Assiette de desserts au service de midi / Chariot de desserts au service du soir  
Dessert plate at lunch | Dessert trolley in the evening

## Veganes Menu

CHF 76.00

### **Fernöstliches Curry-Kokossüppchen mit Gemüse-Saté-Spiesschen**

Soupe asiatique au curry et cocos avec saté de légumes  
Curry coconut soup with vegetables  
\*\*\*\*

### **Glasnudeln mit eingemachten und getrockneten Tomaten**

Nouilles chinoises, sauce aux tomates faite maison  
Chinese noodles with tomato sauce  
\*\*\*\*\*

### **Frische in Olivenöl gebratene Pilze mit Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter auf Kartoffelreibeküchlein**

Champignons marinés, sauté à l'huile d'olive avec oignons, ail et des herbes sur une galette de pommes de terre  
Fresh mushrooms with onions, garlic on a potato fritter  
\*\*\*\*\*

### **Grosser Fruchtteller mit Sorbet**

Fruits et sorbet  
Fruits and sorbet

## Le Grand Menu

### **7-Gängiges Überraschungsmenu „Lassen Sie sich verwöhnen“**

**CHF 125.00 trockenes Gedeck Menu** surprise à 7 plats

**CHF 185.00 mit den dazu passenden Weinen, Mineral, Kaffee, Digestif**

Menu surprise à 7 plats avec une sélection de vins, minéral, café et digestif  
7 course surprise menu with a selection of wines, water, coffee and digestif

# Winter

## Klassiker

### Kalte Vorspeisen

<b>Kleiner gemischter Blattsalat</b>	CHF 9.50
Choix de feuilles de salade Small mixed salad	

### Hauptgänge

<b>Filet Gulasch Stroganoff</b>	CHF 48.00
Hausmacher Nudeln Filet Goulasch Stroganoff, Nouilles Maison Filet Gulasch Stroganoff with noodles	
<b>Coq au vin „der Klassiker“</b>	CHF 46.00
Im Rotwein geschmortes Freiland Poulet mit hausgemachten Kartoffelstock Coq au vin avec pommes purées Coq au vin with potato purée	
<b>Chateaubriand, Sauce Béarnaise</b>	2 Personen CHF 125.00
Doppeltes Rindfiletsteak mit Béarnaisesauce	

### Fisch

<b>Eglifilet mit Morchelsauce</b> und Streichholzkartoffeln	CHF 44.00
Filet de perches aux morilles, pommes allumettes	Kleine Portion CHF 32.50
Perch fillet with morel sauce and matchstick potatoes	
<b>Ganze Dover-Sole mit Butterkartoffeln und Rosenkohl</b>	CHF 59.50
Sole entière avec pommes au beurre et choux de Bruxelles Sole with potatoes and brussels sprouts	

### Hummer

Frisch aus unserem Salzwasservivier Hummergenuss – ein Erlebnis. wir servieren Ihnen frische, ca. 500 gr schwere bereits zerlegte Hummer	
<b>Ganzer Hummer an Trüffelsauce</b>	CHF 84.00
Homard du vivier, Sauce aux truffes	Vorspeise CHF 46.00
Whole lobster with truffle sauce	

## Die Fleisch-Delikatesse

### Wagyū-Rind

Das **Wagyū-Rind** ist eine Rinderrasse japanischen Ursprungs und das teuerste und exklusivste Hausrind der Welt. Es ist eine sehr langsam wachsende Rasse. Die Tiere haben die Eigenschaft das Fett im Körper sehr fein verteilt abzulagern, was zu einer sehr intensiven und delikaten Marmorierung führt.

### Rindsfilet vom Wagyū-Rind mit frischem Meerrettich Pommes Frites und fünfferlei Ruebli

Filet de bœuf Wagyū au raifort, Pommes frites et 5 carottes différents  
Wagyū beef filet with horseradish, French potatoes and carottes

510 Kleine Versuchsportion	100 gr	CHF 69.50
531 Medium Portion	150 gr	CHF 95.00
551 Grosse Portion	200 gr	CHF 125.00

Tagtäglich werfen wir viele Lebensmittel in den Abfall. Wir halten deshalb unsere Portionen eher klein und möchten unseren Teil dazu beitragen, etwas gegen die Verschwendung zu unternehmen.  
Wir freuen uns jedoch, wenn es Ihnen schmeckt und Sie noch etwas mögen.  
Gerne servieren wir Ihnen ein Supplement.

