

HERBST

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

Knackiger Nüsslersalat herbstlicher Art begleitet von einem Steinpilz Cappuccino

Salade doucette avec cappuccino de bolets

Autumn salad with boletus cappuccino

18.00

Carpaccio vom hausgeräucherten Rehrücken mit Kürbis und Feigen

Carpaccio de chevreuil avec potiron et figues

Home smoked roast saddle of venison carpaccio with pumpkin and figs

22.50

Zweierlei von der geräucherten Blauseeforelle begleitet von farbigen Randen

Duo de la truite du lac Bleu fumé avec betterave

Smoked trout from the Blausee with beetroot

22.00

Kaviar OONA

mit kleiner Rösti , Sauerrahm und Wodkashot

Caviar de Frutigen avec petite Rösti, crème et vodka

Caviar OONA from Frutigen with rösti, sour cream and vodka

10 gr kleine Portion 85.00 | Zuschlag 55.00 (Info,Sarda, Büschlibirne Zuschlag auf das Menu)

Suppen

Kandertaler Bouillabaisse mit Sauce Rouille

Forellen vom Blausee und Stör aus dem Tropenhaus Frutigen und Egli aus Raron je nach Ankunft

Bouillabaisse à la mode du Kandertal

Bouillabaisse Kandertal style

24.50

Kürbis- Mango- Suppe mit Entenleber- Frühlingsrolle

Potage de potiron et mangues avec rouille printanière au foie de canard

Pumpkin mango soup with duck liver spring roll

18.00

Warme Vorspeisen

Trüffelnüdeli mit gehobeltem Trüffel

Nouilles au truffes

Truffle noodles with shaved truffles

24.00 Kleine Portion | 28.00 Medium Portion

Kleiner Wildhamburger mit Röstzwiebel auf Preiselbeerrisotto

Petit hamburger de chasse avec oignons et risotto d'airelle rouge

Game hamburger with onions and cranberry risotto

24.50

Zweierlei von der Weinberschnecke

Soupe 'escargots et escargots sur choux à la crème

Escargot soup and escargot with sauerkraut

25.00

Hauptspeisen

Zu den Wildspezialitäten servieren wir Spätzli, Fregola Sarda, Rotkraut, Rosenkohलगout, Maroni + Büschlibirne

Les spécialités de la chasse sont servies avec des Spätzli, Fregola Sarda, et légumes automnaux

The game dishes are served with spätzle, fregola sarda (a type of pasta), red cabbage, brussels sprouts, chestnut and local pears.

Rehpfeffer « Jäger-Art »

Civet de chevreuil « Chasseur » Jugged venison « Hunter »

38.00 Kleine Portion | Medium Portion 44.00

Duo Vom Wildschwein Filetmedaillon auf Haxenragout

Filet et ragout de sanglier

Filet medallion and knuckle ragout of boar

44.00

Flambiertes Rehrückenmedaillon auf Waldpilzen mit einer Quittensauce

Filet de selle de chevreuil flambé avec champignons et sauce à l'eau de vie de coing

Flambéed doe medaillon with wild mushrooms and quince sauce

48.50 Kleine Portion | Medium Portion 52.50

Gebratene gefüllte „Dombes“-Wachtel mit Ingwer-Kardamomsauce

Caille Dombes farcie avec sauce au gingembre et cardamome

Crispy fried stuffed quail with ginger and cardamom sauce

48.00

Wildgeschnetzeltes mit Pilzen und Wachholderschaumsauce

Game ragout with mushrooms and juniper cream sauce.

37.00 Kleine Portion | Medium Portion 44.50

Rindsfilet mit Pfeffersauce mit kleinem Gemüse und Dauphineskartoffeln

Filet de bœuf au poivre, pommes dauphines et petits légumes

Beef filet with pepper sauce, vegetables and Dauphine potatoes

49.00 Kleine Portion | Medium Portion 55.00

Eglifilet mit Morchelsauce und Streichholzkartoffeln

Filets de perches aux morilles, pommes allumettes

Perch fillet with morel sauce and matchstick potatoes

37.00 Kleine Portion | Medium Portion 44.50

Käsebrett

Grosse Auswahl an Käsespezialitäten Grand plateau de fromages Grand cheese platter

16.00

Dessert

Wechselnder Dessertteller am Mittag | Dessertwagen am Abend

Assiette de desserts à midi | Chariot de desserts le soir

Dessert plate at lunch | Dessert trolley in the evening

CHF 16.00

HERBST

Vegetarisches Menu

89.00

Knackiger Nüsslersalat herbstlicher Art begleitet von einem Steinpilz Cappuccino

Salade doucette avec cappuccino de bolets
Autumn salad with boletus cappuccino

Trüffelnüdeli mit gehobeltem Trüffel

Nouilles aux truffes
Truffle noodles with shaved truffles

Pilzragout im Blätterteigkissen

Feuilleté aux champignons des bois
Mushroom ragout in puff pastry

Grosse Auswahl an Käsespezialitäten

Plateau de fromages
Grand cheese platter

Wechselnder Dessertteller am Mittag | Dessertwagen am Abend

Assiette de desserts à midi | Chariot de desserts le soir
Dessert plate at lunch | Dessert trolley in the evening

Veganes Menu

89.00

Knackiger Nüsslersalat mit Kürbisbrot

Salade doucette avec pain au potiron
Salad with pumpkin bread

Glasnudeln an Kokos-Macadamia-Sauce

Nouilles chinoises, sauce coco et noix de macadamia
Glass noodles with coconut-macadamia sauce

Frische Waldpilze in Olivenöl mit Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern auf Kartoffelreibeküchlein

Chanterelles marinées dans une huile d'olive avec des oignons, de l'ail et des herbes sur une
galette de pommes de terre

Fresh chanterelles in olive oil with onions, garlic, herbs and potato roesti

Grosser Fruchtteller mit Sorbet

Assiette de fruit avec ses sorbets
Large fruit platter with 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

HERBST

Klassiker

Kalte Vorspeisen

Kleiner gemischter Blattsalat	9.50
Petite Salade Small mixed salad	
Klassisches Rindstartar	42.00
Filet Beefsteak Tartare Classic beef tartare	
	Kleine Portion 24.50

Hauptgänge

Filet Gulasch Stroganoff	48.00
Hausmacher Nudeln Filet Goulasch Stroganoff, Nouilles Maison Filet Gulasch Stroganoff with noodles	

Fisch

Eglifilet mit Morchelsauce und Streichholzkartoffeln	44.00
Filets de perches aux morilles, pommes allumettes Perch fillet with morel sauce and matchstick potatoes	
	Kleine Portion 32.50
Ganze Dover-Sole mit Butterkartoffeln und Blattspinat	59.50
Sole entière avec pommes au beurre et épinards en branches Sole with potatoes and spinach	

Hummer

Frisch aus unserem Salzwasser-Vivier. Hummergenuss – ein Erlebnis.
Wir servieren Ihnen frische, ca. 500 Gramm schwere bereits zerlegte Hummer.

Ganzer Hummer an Trüffelsauce	84.00
Homard du vivier, sauce aux truffes Whole lobster with truffle sauce	
	Vorspeise 46.00

Chateaubriand, Sauce Béarnaise 2 Personen 125.00
Doppeltes Rindfiletsteak mit Béarnaisesauce
Chateaubriand with Béarnaise sauce

Rehrücken « Doldenhorn » 2 Personen 150.00
in 2 Service mit vielen Beilagen
Selle de chevreuil Doldenhorn
Venison Doldenhorn

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.

