

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 crumbles

CHF 19.50

Nüsslersalat mit verschiedenen Nüssen ab Nussöl und Sherryessig, geschüttelt nicht gerührt

Salade de doucette, aux noix avec vinaigre de Xeres et huile de noix

Field salad with different nuts with nut oil and sherry vinegar. Shaken – not stirred

CHF 19.50

Klassisches rassiges Rindstartar

Tartare de bœuf classique aux truffes

Beef tartar

CHF 26.50 Portion 46.00

Entenleberterriner im knusprigen Kartoffelmantel mit Apfelchutney

Terrine de foie de canard et magret de canard en manteau de pommes de terre, chutney de pommes

Duck liver terrine in a potato crust and apple chutney

CHF 28.50

Flusskrebsscocktail mit rosa Grapefruits, Granatapfel und Mango

Cocktail d'écrevisses de rivière avec filets de pamplemousse, mangues et grenades

Crayfish cocktail with grapefruit, pomegranate and mango

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, Sauerrahm 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 Menuszuslag

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

Suppen Trio

Spiezer Rieslingsuppe mit Saucisson, Hummer Cappuccino und Randencrème mit Meerrettichschaum

Soupe au riesling de Spiez avec Saucisson, Cappuccino d'homard et crème de betterave au raiffort

Riesling soup from Spiez with Swiss sausage, lobster cappuccino and beetroot cream with horseradish foam

CHF 22.00

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)

Hausgemachte Curry-Spaghetti mit Riesenkrevetten an einer Kokos-Limettensauce

Spaghetti au curry faites maison avec crevettes géantes et sauce aux noix de coco et citron vert

Homemade curry spaghetti with shrimps and coconut lime sauce

CHF 29.00 Kleine Portion / CHF 39.00 Medium Portion

Hauptspeisen

Rack vom Iberico Schwein mit einer Pommerysensauche, begleitet von einem Rotkrautrisotto

Rack du cochon ibérique, sauce à la moutarde de maux, et risotto aux choux rouges

Iberico pork rack with mustard sauce and red cabbage risotto

CHF 44.00

Surf and Turf

Rindsfilet mit Hummer und rassiger Pfeffersauce, Pommes Anna

Filet de bœuf au homard, sauce au poivre, Pommes Anna

Beef filet with lobster and pepper sauce, Pommes Anna

CHF 49.00 Kleine Portion / Medium Portion CHF 56.00

Lammhüftli auf Bohnencassoulet mit Bratkartoffeln

Sabot d'agneau sur un lit de cassoulet et pommes rôties

Lamb haunch on bean cassoulet with roasted potatoes

CHF 39.00 Kleine Portion / Medium Portion CHF 44.00

Rosa gebratene Entenbrust mit einer Dattel- Calvadosjus dazu Schupfnudeln

Magret de canard, jus aux dattes et Schupfnudeln

Roasted duck breast with date Foes noodles

CHF 39.00 Kleine Portion / Medium Portion CHF 44.00

In der Butter gebratene Schweizer Eglifilet auf Lauch abgerundet mit einer Noilly-Pratsauce und Kartoffelpralinen

Filet de perches suisses sur poireaux, sauce au Noilly-Prat, pralinées de pommes de terres

Swiss perch filet roasted in butter, leek, Noilly Prat sauce and potato pralines

CHF 44.50 Kleine Portion / Medium Portion CHF 49.00

Halber Hummer „Anne“ in Trüffelsauce mit feinen Nüdeli

Demi Homard «Anne» aux truffes

Half lobster Anne with truffles

Menu Zuschlag 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

Randencremesuppe mit Merrettischschaum

Crème de betteraves au raifort
Beet root cream soup with horseradish foam

Trüffelnüdeli 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 Kräutern 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

Kleiner gemischter Blattsalat

Choix de feuilles de salade
Small mixed salad

CHF 9.50

Hauptgänge

Coq au vin „der Klassiker“

Im Rotwein geschmortes Freiland Poulet mit hausgemachten
Kartoffelstock
Coq au vin avec pommes purées
Coq au vin with potato purée

CHF 46.00

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

Filet de bœuf flambé Café de paris, légumes hivernaux et gratin Dauphinois

Flambeed beef filet with café the Paris, vegetables and potato sacks
Kleine Portion CHF 52.00
Medium Portion CHF 58.00

Chateaubriand, Sauce Béarnaise

Doppeltes Rindfiletsteak mit Béarnaisesauce

2 Personen

CHF 130.00

Fisch

Eglifilet mit Morchelsauce und Streichholzkartoffeln

Filet de perches aux morilles, pommes allumettes
Perch fillet with morel sauce and matchstick potatoes

Kleine Portion

CHF 48.00

CHF 39.50

Ganze Dover-Sole mit Butterkartoffeln und Rosenkohl

Sole entière avec pommes au beurre et choux de Bruxelles
Sole with potatoes and brussels sprouts

CHF 59.50

Hummer

Frisch aus unserem Salzwasservivier
Hummergenuss – ein Erlebnis. wir servieren Ihnen frische,
ca. 500 gr schwere bereits zerlegte Hummer

Ganzer Hummer an Trüffelsauce

Homard du vivier, Sauce aux truffes
Whole lobster with truffle sauce

Vorspeise

CHF 84.00

CHF 46.00

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.

