

FRÜHLING

Menu

CHF 82.00 3 Gänge zur Wahl (Kleine Portionen)

CHF 94.00 4 Gänge zur Wahl (Kleine Portionen)

CHF 110.00 5 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

Nüsslersalat mit verschiedenen Nüssen, Avocados und Mango geschüttelt und nicht gerührt

Salade doucette avec Noix, Avocat et Mangues

18.00

~ooOoo~

Zweierlei hausgeräuchte Fische aus Kandertaler-Gewässern unter der Haube begleitet von mariniertem Spargel

Duo de de poisson fumé de la région avec Asperges

22.00

~ooOoo~

Apfel-feuilleté mit gebratener Gänseleber

Feuilleté au foie gras

28.00

~ooOoo~

Grüner und weisser Spargel mit dreierlei Schinken, Sauce Hollandaise und Bärlauchmayonnaise

Asperges blanc et vertes avec 3 Jambon, Sauce Hollandaise et Mayonnaise à l'ail d'ours

28.00 Kleine Portion | 45.00 als Hauptgang

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

26.50

~ooOoo~

Spargelcremesüppchen mit Zitronengras und Limettenblätter begleitet von einem Erdbeergazpacho

Crème d'asperges et Gazpacho aux fraises

14.50

Warme Vorspeisen

Trüffelnüdeli mit gehobeltem Trüffel

Nouilles aux truffes

26.00 Kleine Portion | 34.00 Medium Portion

~ooOoo~

Risotto "M" mit Pilzen, Champagner und Trüffel

Risotto « M » aux champignons et au champagne

29.00 Kleine Portion | 39.00 Medium Portion

FRÜHLING

Hauptspeisen

Steak vom Simmentaler Kalb mit hausgemachten Frischkäse Raviolis und konfierten Frühlingszwiebeln

Steak de veau du Simmental, Ravioli au fromage frais et oignons printanières

44.00 Kleine Portion | Medium Portion 52.00

~ooOoo~

Lammentrecôte am Stück gebraten unter einer Knoblauchkruste auf geschmorrtem Gemüse begleitet von Bärlauch-Spätzlis

Entrecôte d'agneau sous croute d'ail sur légumes et Spätzlis à l'ail d'ours

Medium Portion 48.00

~ooOoo~

Surf and Turf Rindsfiletmedaillon mit Hummerschwanz und Sezechuan-Pfeffersauce, Kartoffelpralinen

Tournedos et homard légumes et pralines de pommes de terre

56.00 Kleine Portion | Medium Portion 64.00

~ooOoo~

Zander-loin mit Noilly Pratsauce und Jacket Kartoffel

Filets de sandre avec Sauce au Noilly-Prat et Pommes de terre

Medium Portion 46.00

Käsebrett

Grosse Auswahl an Käsespezialitäten

Grand plateau de fromages, grand cheese platter

16.00

Desserts

Ananas Carpaccio

An einer Caramelpfeffersauce, begleitet von einem Souffleglace Grand Marnier

Carpaccio d'ananas avec soufflé glacé Gran Marnier

14.00

~ooOoo~

Marinierte spanische Erdbeeren mit Sabayon und Veilcheneis

Sabayon aux Fraises marinées, glace aux violets

16.00

~ooOoo~

Café Glacé

Der Klassiker modern interpretiert

16.00

Dessertwagen am Freitag und Samstagabend

FRÜHLING

Vegetarisches Menu

89.00

Komposition Rübeli Lachs

Wood Smoked ist eine Vegane Alternative zu Lachs aus Bio und Regionalen Karotten.

Composition de saumon de carottes

~ooOoo~

Spargelcremesüppchen mit Zitronengras und Limettenblätter begleitet von einem Erdbeergazpacho

Crème d'asperges et Gazpacho aux fraises

~ooOoo~

Risotto «M»

Risotto aux champignons des bois

~ooOoo~

Grosse Auswahl an Käsespezialitäten

Plateau de fromages

~ooOoo~

Ananas Carpaccio

An einer Caramelpfeffersauce, begleitet von einem Souffleglace Grand Marnier oder

Veganes Menu

89.00

Komposition Rübeli Lachs

Wood Smoked ist eine Vegane Alternative zu Lachs aus Bio und Regionalen Karotten.

Composition de saumon de carottes

~ooOoo~

Erdbeercazpacho

Cazpacho de fraises

~ooOoo~

Vegane Nudeln in Olivenöl mit gehobeltem Spargel

Nouilles végan à l'huile de d'olive aux Asperges

~ooOoo~

Grosser Fruchtteller mit Sorbet

Assiette de fruit avec ses sorbets

Le Grand Menu

7-Gängiges Überraschungsmenu „Lassen Sie sich verwöhnen“

125.00 trockenes Gedeck Menu surprise à 7 plats

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

Menu surprise à 7 plats avec une sélection de vins, minéral, café et digestif

FRÜHLING

Klassiker

Klassiker

~ooOoo~

Klassisches Rindstartar

Tartare de bœuf classique

CHF 28.00 Kleine Portion | CHF 42.00 Medium Portion

~ooOoo~

Kaviar OONA auf Rührei, Sauerahm und Wodka Shot

Caviar de Frutigen avec œuf brouillé, crème aigre et vodka

20 gr kleine Portion CHF 98.00

Menu Zuschlag CHF 68.00

~ooOoo~

Filet Gulasch Stroganoff mit Hausmacher Nudeln

Filet Goulasch Stroganoff, nouilles maison

CHF 42.00 Kleine Portion | CHF 48.00 Medium Portion

~ooOoo~

Entrecôte Café de Paris Hausmacher Nudeln Gemüse

Entrecote „Café de Paris » Nouilles maison, Légumes

Medium Portion 48.00

~ooOoo~

Eglifilet mit Morchelsauce und Streichholzkartoffeln

Filets de perches avec une sauce aux morilles et pommes allumettes

Egli fillet with morel sauce, matchstick potatoes

CHF 42.00 Kleine Portion | CHF 48.00 Medium Portion

Chateaubriand, Sauce Béarnaise

2 Personen 150.00

Doppeltes Rindfiletsteak mit Béarnaisesauce

Chateaubriand Sauce Béarnaise

GANZE DOVER-SOLE

59.50

mit Butterkartoffeln, auf Blattspinat

Sole entière avec pommes au beurre, épinards en branches

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.

