



À-la-carte-Menü 24. und 25.12.2025

Menu à la carte 24 et 25.12.2025

Rindstatar (120 g) nach klassischer Art, Brioche Brötchen

Tartare de bœuf (120g) façon classique, pain brioché

Fleischherkunft / provenance des viandes: PY, CH, AR, AU

CHF 28

Vacherin Mont d'Or Schaum, Onsen-Ei (bei 67 Grad gekocht) und Walnussöl

Espuma de Vacherin Mont d'Or, Œuf Onsen (cuit à 67 degrés) et huile de noix

CHF 28

Kartoffel- und geräucherte Forellen Velouté, feiner Meerrettichsauce Forellenkaviar und Petersilienöl

Velouté de pommes de terre et truite fumée, sauce fine au raifort,
œufs de truite et huile au persil

CHF 18

Langsam gegarte, gepresste Gänsekeule, in Butter gebräunt, dazu Sauce nach Gärtnerin Art mit Traubenmost, Ofenkartoffeln und ein kleiner Gourmetsalat

Cuisse d'oie pressée en cuisson lente, dorée au beurre, sauce jardinière au mout de raisin,
pommes de terre dorées et petite salade gourmande

Fleischherkunft / provenance des viandes : HUN, FR

CHF 42

Gegrillter Secreto Iberico Bellota, Rotwein-Knochenmarksauce, Wildpilze, Kürbis, Grünkohl, Kartoffeln und Meerrettichcreme

Secreto Iberico Bellota grillé, sauce au vin rouge et moelle, champignons sauvages, courge,
chou Kale, pommes de terre et crème de raifort

Fleischherkunft / provenance des viandes: CH, ES

CHF 43

Warmer Brotkuchen und Fior-di-Latte-Eiscreme

Tarte de pain servie tiède et glace Fior di Latte

CHF 13

Parfait mit hausgemachtem Sommer-Mirabelle-Pflaume Grappa und Zimt-Baisers

Parfait à la grappa maison de Mirabelle d'été, meringues à la cannelle

CHF 13

Lokale Käsesorten mit Beilagen

Fromages de la région avec accompagnements

CHF 24



Menu alla carta 24 et 25.12.2025

A la carte menu 24 and 25.12.2025

Tartare di manzo classica (120g), Pan brioche

Beef tartare (120g) classic style, brioche Bun

Origine della carne // origin of meat: PY, CH, AR, AU

CHF 28

Spuma di Vacherin Mont d'Or, Uovo Onsen (cotto a 67 gradi) con olio di noci

Vacherin Mont d'Or espuma, Onsen egg (cooked at 67 degrees) and walnut oil

CHF 28

Vellutata di patate, trota affumicata, salsa al rafano, caviale di trota, olio al prezzemolo

Potato and smoked trout velouté with fine horseradish sauce, trout caviar and parsley oil

CHF 18

Coscia d'oca pressata a lenta cottura, salsa giardiniera con mosto d'uva, patate al forno e insalata gourmet

Slow-cooked pressed goose leg, browned in butter, gardener style sauce with grape must, oven-roasted potatoes and a small gourmet salad

Origine della carne / origin of meat: HUN, FR

CHF 42

Secreto Iberico Bellota alla griglia, salsa al midollo e vino rosso, funghi selvatici, zucca, cavolo riccio, patate e crema di rafano

Grilled Secreto Iberico Bellota, red wine and bone marrow sauce, wild mushrooms, squash, kale, potatoes and horseradish cream

Origine della carne / origin of meat: CH, ES

CHF 43

Tortino tiepido di pane con gelato al Fior di latte

Warm bread tart and Fior di latte ice cream

CHF 13

Parfait con grappa alla prugna Mirabella estiva fatta in casa, meringhe alla cannella

Parfait with homemade summer Mirabelle plum grappa, cinnamon meringues

CHF 13

Selezione di formaggi locali con accompagnamento

Local cheeses with accompaniments

CHF 24