À LA CARTE

BEEF TARTARE vom Rinderfilet | SCHALOTTEN | SENF | WILDKRÄUTER 24.-

KÜRBISTARTARE | ZWETSCHKE
SCHWARZER KNOBLAUCH | KERNÖL | SALZZITRONE 17.-

SEESAIBLING CEVICHE | GEBIRGSGARNELE | SALICORNES | RADIESCHEN 24.-

KÜRBISSCHAUMSUPPE | KERNÖL 7.50

RINDSUPPE | TAGESEINLAGE | WURZELGEMÜSE | SCHNITTLAUCH 7.50

TOMATENKALTSCHALE | RATATOUILLE | FOCACCIA | TAPENADE 9.50

WILDRAGOUT | KROKETTEN | SCHWAMMERL | FISOLEN
TOMATEN | SCHWAMMERLSCHAUM 26.-

SEETEUFEL | BASKISCHES RAGOUT | TOMATE
PAPRIKA | BOHNEN | PIMENT D'ESPELETTE 36.-

SAIBLINGSFILET | KAROTTENGNOCCHI
SCHNITTLAUCHSCHAUM | MANGOLDCREME | BUCHWEIZEN 34.-

KALBSLEBER „VENEZIANISCHE ART" | KAPERN | ZWIEBEL | RÖSTERDÄPFEL 28.-

STEINPILZRAVIOLI | KÜRBIS | SPINAT 26.-

MAISHENDLBRUST | ERDÄPFELPAVÉ | SCHWAMMERL | SENF | BROKKOLI 29.-

BEILAGENSALAT 7.-

SCHWARZBEER NOCK'N | SAUERRAHMEIS 12.-

ZWETSCHKENKNÖDEL | VANILLEEIS 1 Stück 8.- / 2 Stück 13.-

SCHOKOLADE | MARILLE 12.-

CRÈME BRÜLÉE | RIBISELSORBET 12.-

KÄSETELLER | PFIRSICH-CHUTNEY 14.-

À LA CARTE – English

BEEF TARTARE | SHALLOTS | MUSTARD | WILD HERBS 24.-

PUMPKIN TARTARE | PLUM
BLACK GARLIC | PUMPKIN SEED OIL | PRESERVED LEMON 17.-

ARCTIC CHAR CEVICHE | ALPINE PRAWN | SAMPHIRE | RADISH 24.-

PUMPKIN FOAM SOUP | PUMPKIN SEED OIL 7.50

BEEF CONSOMMÉ | DAILY GARNISH | ROOT VEGETABLES | CHIVES 7.50

CHILLED TOMATO SOUP | RATATOUILLE | FOCACCIA | TAPENADE 9.50

GAME RAGOUT | CROQUETTES | MUSHROOMS
GREEN BEANS | TOMATOES | MUSHROOM FOAM 26.-

MONKFISH | BASQUE-STYLE RAGOUT | TOMATO
BELL PEPPER | BEANS | PIMENT D'ESPELETTE 36.-

CHAR FILLET | CARROT GNOCCHI
CHIVE FOAM | SWISS CHARD CREAM | BUCKWHEAT 34.-

CALF'S LIVER "VENETIAN STYLE" | CAPERS | ONION| ROASTED POTATOES 28.-

PORCINI RAVIOLI | PUMPKIN | SPINACH 26.-

CORN-FED CHICKEN BREAST | POTATO PAVÉ | MUSHROOMS | MUSTARD | BROCCOLI 29.-

SIDE SALAD 7.-

BLACKBERRY DUMPLINGS | SOUR CREAM ICE CREAM 12.-

PLUM DUMPLINGS | VANILLA ICE CREAM 1 PIECE 8.- / 2 PIECES 13.-

CHOCOLATE | APRICOT 12.-

CRÈME BRÛLÉE | RED CURRANT SORBET 12.-

CHEESE SELECTION | PEACH CHUTNEY 14.-

À LA CARTE - Francais

TARTARE DE BŒUF | ÉCHALOTES | MOUTARDE | HERBES SAUVAGES 24.-

TARTARE DE COURGE | PRUNE
AIL NOIR | HUILE DE PÉPINS DE COURGE | CITRON CONFIT 17.-

CEVICHE D'OMBLE CHEVALIER | CREVETTE ALPINE | SALICORNE | RADIS 24.-

VELOUTÉ DE POTIRON | HUILE DE GRAINES DE COURGE 7,50

CONSOMMÉ DE BŒUF | GARNITURE DU JOUR | LÉGUMES RACINES | CIBOULETTE 7,50

GASPACHO DE TOMATE | RATATOUILLE | FOCACCIA | TAPENADE 9.50

RAGOÜT DE GIBIER | CROQUETTES | CHAMPIGNONS
HARICOTS VERTS | TOMATES | MOUSSE DE CHAMPIGNONS 26.-

FILET DE LOTTE | RAGOÜT BASQUE | TOMATE
POIVRON | HARICOTS | PIMENT D'ESPELETTE 36.-

FILET D'OMBLE CHEVALIER | GNOCCHI DE CAROTTE
MOUSSE À LA CIBOULETTE | CRÈME DE BETTE | SARRASIN 34.-

FOIE DE VEAU À LA VÉNITIENNE | CÂPRES | OIGNON | POMMES DE TERRE RÔTIES 28.-

RAVIOLIS AUX CÈPES | POTIRON | ÉPINARDS 26.-

SUPRÊME DE POULET FERMIER | PAVÉ DE POMMES DE TERRE | CHAMPIGNONS |
MOUTARDE | BROCOLI 29.-

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT 7.-

QUENELLES AUX MÜRES | GLACE À LA CRÈME AIGRE 12.-

KNÖDEL AUX PRUNE | GLACE À LA VANILLE 1 PIÈCE 8.- / 2 PIÈCES 13.-

CHOCOLAT | ABRICOT 12.-

CRÈME BRÜLÉE | SORBET AUX GROSEILLES 12.-

ASSIETTE DE FROMAGES | CHUTNEY DE PÊCHES 14.-