






## Vorspeisen

<b>Handgeschnittenes Rindstatar</b> (80g) 1, 3, 7, 9 Brioche Toast   frische Alpenkräuter	<b>28</b>
als Hauptgang serviert (160g)	<b>42</b>
<b>Heirloom Tomaten</b>   7, 8 Burrata   Basilikum	<b>18</b>
<b>Gebeiztes Lostallos Lachsfilet</b> (Schweizer Zucht, Lostallos) 1, 4, 9 Sommerkräuter aus unserem Garten	<b>25</b>
<b>Tagesvorspeise</b> bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden	<b>17</b>
<b>Saisonaler Blattsalat</b>  1, 7, 9 Kräuter-Croutons   geröstete Kerne Dressing nach Wahl: Hausdressing – Orangen-Dressing 3, 5, 7, 9, 10 Französische Sauce 1, 3, 5, 7, 9, 10, 11, 12 Balsamico Sauce 1, 5, 8, 9, 10, 12	<b>15</b>

## Suppen

<b>Limettenschaumsuppe</b>   7, 9, 12	<b>13</b>
<b>Rindskraftbrühe</b> 1, 3, 9, 12 Ravioli   Gemüseperlen	<b>15</b>
<b>Tagessuppe</b> bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden	<b>12</b>

# Pasta & Vegetarisch

- Hausgemachte Kräuter-Tagliatelle**  1, 3, 7, 8, 9 **29**  
Gemüsestreifen | Basilikumöl | Hobel-Parmesan
- Risotto mit Dörrtomaten**   7, 8, 9, 12 **32**  
Burrata | Basilikumpesto
- Vegetarischer Tagesteller**  bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden **28**

# Traditionelles

- Rindsfiletwürfel «Stroganoff»** (150g) 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12 **54**  
Kräuter-Tagliatelle | Brokkoli
- Wiener Schnitzel** 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10 **49**  
Blattsalat oder Pommes Frites | Sommergemüse | Preiselbeeren
- Kalbs-Cordonbleu mit Arosen-Bergkäse** 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10 **53**  
Blattsalat oder Pommes Frites | Sommergemüse
- Schweizer Alpen-Zander** (Schweizer Zucht, Susten) **en Papillote**  4, 7, 10, 14 **55**  
Limettengemüse | Salzkartoffeln
- Tagesteller** bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden **38**

# Grill

<b>Ribeye-Steak vom Simmentaler</b> (250g)	<b>48</b>
<b>Rindsfilet vom Simmentaler</b> (180g)	<b>55</b>
<b>Kalbspillard</b> (140g)	<b>42</b>
<b>Schweizer Weidelammrücken</b> (180g)	<b>53</b>
<b>Kotelett vom Schweizer Bierschwein</b> (ca. 250g)	<b>43</b>

## **Beilagen** (1 inklusive)






Ofenkartoffel mit Sauerrahm <sup>4, 7,</sup> grüne Bohnen mit knusprigem Knoblauch <sup>7,</sup>  
Marktgemüse <sup>7, 9,</sup> Kräuter-Tagliatelle <sup>1, 3, 7, 9,</sup> Pommes Frites <sup>1,</sup> Krautsalat <sup>2, 3, 4, 9, 10, 12</sup>  
oder kleiner Blattsalat

zusätzliche Beilage **7**

## **Saucen** (inklusive)

Hausgemachte BBQ-Sauce <sup>1, 2, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 12, 14,</sup> Kräuterbutter <sup>7, 10</sup> oder Sauce  
Borderlaise <sup>5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 14</sup>

# Dessert

<b>Holunder Variation</b>   3, 7, 8, 12	<b>15</b>
Parfait   Kompott	
<b>Limetten Panna Cotta</b> 1, 7, 8	<b>14</b>
Brombeeren   Joghurt	
<b>Variation vom Blatters Blütenhonig</b> 1, 3, 7, 8, 12	<b>17</b>
Crumble   Mousse	
<b>Tagesdessert</b> bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden	<b>13</b>
<b>Hausgemachte Glace</b> 3, 7, 8 <b>und Sorbet</b>   (pro Kugel)	<b>6</b>
Unser Patissier produziert täglich frisches Eis. Gerne geben wir über die vorrätigen Sorten Auskunft.	
<b>Käseteller</b>  1 7 8	<b>16</b>
Käse von der Alpennerei Maran zum Käseteller servieren wir Ihnen hausgemachtes Fruchtbrot	
serviert <b>mit einer Probierportion</b> (2cl) <b>Andresen White Port 10 Jahre - 20%</b>	<b>21</b>

# Deklarationen

Wenn immer möglich und die Qualität es erlaubt, beziehen wir unser Fleisch, Fisch und Gemüse aus der Schweiz.

## Fleisch:

Bündner Rohschinken – Schweiz  
Salsiz – Schweiz  
Rindfleisch – Schweiz  
Kalbfleisch – Schweiz  
Schweinefleisch – Schweiz  
Geflügel – Schweiz  
Schnecken – Frankreich

## Fisch & Meeresfrüchte:

Zander – Basis57-Zucht Susten, Schweiz  
Crevetten – Atlantik  
Lachs – Lostallo Zucht, Schweiz  
Seeteufel – Ost-Atlantik, Wildfang  
Jakobsmuschel – Ärmelkanal, Frankreich  
Hummer – Atlantik  
Taschenkrebs – Ost-Atlantik, Wildfang

<sup>1</sup> Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>2</sup> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>3</sup> Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>4</sup> Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>5</sup> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>6</sup> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>7</sup> Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)

<sup>8</sup> Hartschalenobst (Nüsse), d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>9</sup> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse



<sup>10</sup> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>11</sup> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>12</sup> Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO<sub>2</sub>

<sup>13</sup> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>14</sup> Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

 = vegetarisch  = glutenfrei

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer