



Vorspeisen

| | |
|---|----|
| Entenleber Terrine / <i>Pickles aus Pfifferlingen und Sanddorn</i> | 34 |
| Kleine Trüffel Pizza / <i>Trüffel und Freiburger Vacherin</i> | 34 |
| Gemüse roh und gegart / <i>Serak Käse und Zitrusfrüchte</i> | 24 |
| Jakobsmuschel Carpaccio / <i>Mandarine und Safran vom Wallis</i> | 28 |
| Rind roh und gegart / <i>gegrillte Markknochen und würzige Mayonnaise</i> | 30 |
| Das perfekt Bio Ei / <i>Topinambur, Steinpilze und Kastanien</i> | 26 |

Hauptspeisen

| | |
|--|----------|
| Rigatoni Pasta «Di Gragnano» in der Blase/weisser <i>Trüffel und Colonatta Speck</i> | 60 |
| Wolfsbarsch oder Steinbutt gegrillt / <i>Zitrone und frische Kräuter (2 Pers.)</i> | 70/Pers. |
| Seezunge gebraten / <i>Tannen Butter</i> | 60 |
| Garnelen gegrillt / <i>Petite Arvine Weinsosse</i> | 48 |
| Schweizer „Limousin“ Kalbskoteletts gegrillt (2 Pers.) | 70/Pers. |
| Hirsch Entrecote / <i>Wacholder Beeren, Tonerde</i> | 55 |
| Schweinkotelett, gebratene Kräuter / <i>Kräuterkruste</i> | 45 |
| Entenbrust gebraten / <i>Alpen Honig, Sandorn et Kümmel (2 Pers.)</i> | 45/Pers. |

All unsere Hauptspeisen werden mit Kartoffelpüree und geröstetem Kürbis serviert

| | |
|-----------------------------|----|
| Kartoffelpüree mit Trüffeln | 15 |
| Geröstete Gemüse | 12 |

Käse

| | |
|--|----|
| Gereifter Gruyère Käse Karamell und Tome du Scex / kandierte Früchte und gegrillte Nüsse | 16 |
|--|----|

Dessert

| | |
|--|----|
| Zitrusfrucht und Kastanien/ <i>Meyer Zitrone und kandierte Maronen</i> | 18 |
| Schokolade Signatur / <i>knusprige Praline, Arabika Eiscreme</i> | 18 |
| Mango gebraten / <i>Passionspfeffer und Vanille Milchreis2 pers.</i> | 32 |
| Tannenzapfen / Vanille Eiscreme und Kakao Plätzchen | 18 |

William Weiss, Chef de Cuisine

Süsswein

| | | |
|--|------|----|
| CHARDONNAY FLÉTRI | 1dl | 17 |
| Cave De La Pierre à Venthône, Valais, Suisse | | |
| TOKAJI ASZU « 5 Puttonyos » | 1 dl | 28 |
| Domaine Hetszölö, Hongrie | | |