

A la Carte

Vorspeisen | Entrée froide | Cold starter

**Eingelegter Lachs | Mango-Tatar | Marinierte Rote Beete | Miso-Mayonnaise
Crème Fraîche | Lauchöl** 20.–

Saumon mariné | Tartare de mangue | Betterave marinée | Mayonnaise au miso
Crème fraîche | Huile de poireau

Pickled Salmon | Mango Tartar | Marinated Beetroot | Miso Mayonnaise
Cream fresh | Leek Oil

Vegetarisch / Végétarien / Vegetarian

Wintersalat | Radicchio | Mandarinen | Friseesalat | Butternuss Kürbis | Preiselbeerdressing 16.–

Salade d'hiver | Radicchio | Mandarines | Frisee | Beurre de cacahuètes | Vinaigrette aux canneberges

Winter Salad | Radicchio | Tangerines | Frisee Salad | Butternut | Cranberry Dressing

Optional mit knusprigem Schweinebauch | Poitrine de porc croustillante | Crispy Pork Belly +3.–

Vegetarisch / Végétarien / Vegetarian ^

Warmer Rahmspinat | Baby-Salat | Parmesan-Chips | Eingelegte Tomaten | Cesar-Dressing 16.–

Epinards tièdes et crémeux | Petite laitue | Chips de parmesan | Tomates confites | Vinaigrette César

Warm Creamy Spinach | Baby Lettuce | Parmesan Chips | Tomatoes Confit | Cesar Dressing

Optional Kroketten mit Huhn und Sardellen | Croquets de poulet et d'anchois +4.–

Chicken and Anchovies Croquets

Gemischter Salat | salade mixte | Mixed Salad 15.–

Grüner Salat | Salade verte | Green Salad 18.–

Suppen | Soupe | Soup

Kastaniencremesuppe | Steinpilze | Steinpilz-Chips | Thymianöl 15.–

Soupe à la crème de marrons | Cèpes | Copeaux de cépes | Huile de thymie

Chestnut cream soup | Porcini Mushrooms | Porcini Mushrooms Chips | Thyme Oil

Rinderkraftbrühe | Rindertortellini oder Eigelb 16.–

Consommé de bœuf | Tortellini de bœuf ou jaune d'œuf

Beef consome | Beef Tortellini or egg Yolk

Vegan / Végan / Vegan

Violetter Blumenkohl Parmentier | Regenbogenkarotten 14.–

Chou-fleur violet parmentier | Carottes arc-en-ciel

Violet Cauliflower Parmentier | Rainbow Carrots

Hauptgänge | Plat principal | Main course

Vegetarisch / Végétarien / Vegetarian

In Salz gebackener Sellerie | Rote Bete Cashew-Creme | Kiwi Chutney |

Miso Schwarzer Knoblauch 30.–

Céleri-rave au four salé | Crème de betterave aux noix de cajou | Chutney de kiwi | Miso à l'ail noir

Salt baked celeriac | Beetroot Cashew cream | Kiwi Chutney | Miso Black Garlic

Kürbisgnocchi | Gorgonzola | Mandelboden | Butternuss 32.–

Gnocchi de potiron | Gorgonzola | Terre d'amandes | Beurre de cacahuètes
 Pumpkin Gnocchi | Gorgonzola | Almond | Butternut

Optional mit Zander | Sandre | Pike Perch +15.–

Carnaroli-Risotto | Bisque | Flusskrebis | Zitrusfrüchte | Pistazie 42.–

Risotto Carnaroli | Bisque | Ecrevisses | Agrumes | Pistaches
 Carnaroli Risotto | Bisque | Crayfish | Citrus | Pistachio

Walliser Kalbsgeschnetzeltes | Austernpilze | Rösti | Getrocknete Aprikosen | Creme Fraiche 45.–

Emincé de veau valaisan | Pleurotes | Rösti | Abricots secs | Crème fraîche
 Walliser Sliced Veal | Oyster Mushrooms | Rösti | Dry Apricots | Cream Fresh

Alpstein-Hühnerbrust | Gebratene Kürbis und Kastaniencreme | Enoki | Schwarzwurzeln 42.–

Poitrine de poulet Alpstein | Crème de potiron et de châtaigne rôtie | Enoki | Salsifis
 Alpstein chicken breast | Roasted Pumpkin and Chestnut Cream | Enoki | Salsify

Luma-Steak | Kalbsjus | Cafe de Paris | Marktgemüse | Country Fries 57.–

Steak de Luma | Jus de veau | Café de Paris | Légumes du marché | Country Fries
 Luma steak | Veal Jus | Cafe de Paris | Market Vegetables | Country Fries

**Zum Teilen ab 2 Personen | A partager à partir de 2 personnes |
 To share from 2 persons**

National Chateaubriand | 500g p.P. 70.–

Country Fries | Rösti | Gemüse Garnitur | Sauce Bearnaise | Kalbsjus | Kräuterbutter

Country Fries | Rösti | Garniture de légumes | Sauce béarnaise | Jus de veau | Beurre aux herbes
 Country Fries | Rösti | Vegetable Garnish | Bearnaise Sauce | Veal Jus | Herb Butter

Käse Fondue | Fondue au fromage | Cheese fondue

Klassisches Käse Fondue | Fondue au fromage classique | *Classic cheese fondue* p.P. 32.–

Tomaten | Tomate | *Tomato* p.P. 34.–

Champagner | Champagne | *Champagne* p.P. 36.–

Optional mit Trüffel | Optionnel avec truffes | *Optional with truffle* p.P. + 8.–

Käse aus der Heimischen Horu Käserei. Unsere Fondues werden mit Brot und Kartoffeln serviert

Fromage de la fromagerie local Horu. Nos fondues sont servies avec du pain et des pommes de terre
 Cheese from the local Horu cheese dairy. Our fondues are served with bread and potatoes

Preise inkl. Mehrwertsteuer und Service in Schweizer Franken | Prix incluant la TVA et le service en francs suisses |
 Prices incl. VAT and service in Swiss francs

Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne | En cas d'allergie ou d'intolérance, nous vous conseillons volontiers |
 We are happy to advise you on allergies and intolerances

Deklaration / Déclaration / Statement
Meat: Switzerland – Beef, Veal, Porc & Chicken
Fish: EU – Pike Perch, Salmon & Crayfish