

Les entrées / Vorspeisen / Starters

Le foie gras d'oie en terrine

Brioche maison et compote d'airelles aigre-douce CHF 25.--

Gänseleberterrinen mit Brioche und süss-saurem Preiselbeerkompott

Goose liver terrine with brioche and sweet and sour cranberry compote

L'escalope de foie gras de canard poêlée

sur une chutney d'abricots du Valais CHF 27.--

Leicht gebratene Entenleber auf einem Chutney von Walliser Aprikosen

Lightly roasted duck liver on a chutney from Valais apricots

Le carpaccio de truffe noire au vieux vinaigre balsamique, fromage d'alpage et huile d'olive

CHF 31.--

Carpaccio von schwarzen Trüffeln mit altem Balsamicoessig,
Alpkäse und Olivenöl

Black truffle carpaccio with old balsamico vinegar, alpine cheese and olive oil

Le tartare de coquille Saint-Jacques au jus de citron vert et piment d'Espelette

CHF 27.--

Tatar von der Jakobsmuschel mit Limettensaft und Piment d'Espelette

Scallop tartar with lime juice and piment d'Espelette

La salade du jardinier

au fromage d'alpage de Zermatt et pétales de fleurs CHF 14.--

Salatbouquet mit Zermatter Alpkäse und Blütenblättchen

Salad bouquet with alp cheese from Zermatt and flower petals

Les potages / Suppen / Soups

Le velouté de chou-fleur et châtaigne et sa tartine de foie gras truffé

CHF 14.--

Cremesuppe von Blumenkohl und Kastanien

„Tartine“ mit Gänseleber und Trüffeln

Cauliflower and chestnut cream soup with truffled foie gras "tartine"

Le cappuccino de courge au miel de montagne et tartare de coquille Saint-Jacques

CHF 14.--

„Cappuccino“ vom Kürbis mit Berghonig
und Jakobsmuschel-Tatar

*"Cappuccino" of pumpkin with mountain honey
and scallop tartar*

Les suggestions du chef / Der Küchenchef empfiehlt / Chef's suggestions

Le magret de canard mulard aux fruits des bois

Cèpes et panais glacés

par personne CHF 46.--

Mulard-Entenbrüstchen mit Waldfrüchten

Steinpilzen und glasierten Pastinaken

pro Person

Mulard duckling breast with forest fruits

Ceps and glazed parsnips

per person

Servi pour 2 personnes min. / für min. 2 Personen / For 2 people min.

La côte de veau rassie sur os et rôtie au foin d'alpage

Gnocchi maison à la crème de truffe et carotte glacées

CHF 54.--

In Alpenheu gebratenes Kalbskotelett

Hausgemachte Gnocchi an Trüffelcreme und glasierte Karotten

In alpine hay roasted veal cutlet

Home made gnocchi with truffle cream and glazed carrots

Le filet de boeuf rassi sur os, sauce Périgueux

Poêlée de légumes oubliés

CHF 56.-

Rinderfilet an Sauce Périgueux, serviert mit Gemüse

Beef fillet with sauce Périgueux and served with vegetables

La lotte de mer rôtie au thym sauvage de Findeln

Fenouil braisé et pommes de terre violettes

CHF 51.--

Gebratener Seeteufel mit wildem Findler Thymian

Geschmorter Fenchel und violette Kartoffeln

Roasted angler-fish with wild thyme from Findeln

Braised fennel and violet potatoes

La bouillabaisse de homard aux croûtons de rouille

CHF 59.--

Hummer - Bouillabaisse und Croutons mit Sauce „rouille“

Lobster bouillabaisse and croutons with "rouille" sauce

La lasagne de homard « Arlequin » aux champignons des bois et légumes tendres

CHF 54.--

Hummerlasagne „Harlekin“ mit Waldpilzen und zartem Gemüse

Lobster lasagne "Harlequin" with forest mushrooms and tender vegetables

Le gibier de saison suivant la chasse

CHF 54.--

Wildgerichte nach Jagdangebot

Game dishes according to the hunt

Provenance de la viande / Fleischherkunft / Meat provenance

Boeuf et veau / Rind und Kalb / Beef and veal: Suisse, Schweiz, Switzerland

Gibier/ Wild/Game: Suisse ou Autriche, Schweiz oder Österreich, Switzerland or Austria

Volaille / Geflügel / Poultry: France, Frankreich, France

Les desserts, glaces et sorbets
Desserts, Eis und Sorbets
Desserts, ice-cream and sorbets

***La poire Conférence pochée à la vanille de Tahiti
et sa sauce au chocolat chaud de Saint-Domingue***

CHF 14.--

Pochierte Birne mit Tahiti-Vanille
und Sauce von warmer Santo Domingo - Schokolade
*Poached pear with Tahitian vanilla
and sauce from Santo Domingo – chocolate*

***La pomme Boscop cuite en cocotte au beurre de cannelle
et sa glace au caramel et fleur de sel***

CHF 14.--

Boskop Apfel geschmort mit Zimtbutter
serviert mit Karamel-«Fleur de Sel»-Eis
*Boskoop apple braised with cinnamon butter
served with caramel - «Fleur de sel» - ice-cream*

***La mandarine confite aux épices
et son sorbet rafraîchissant***

CHF 14.--

Konfierte Mandarine mit Gewürzen und erfrischendem Sorbet
Confit mandarin with spices and refreshing sorbet

***Le soufflé glacé à la Mirabelle de Lorraine
accompagné de sa compote***

CHF 14.--

Geeistes Soufflé mit Lothringer Mirabelle, begleitet von Kompott
Ice soufflé with Lorraine Mirabelle accompanied by compote

Les fromages affinés de la maison

CHF 14.--

Käseauswahl
Cheese selection

Les glaces et sorbets maison

par boule

CHF 5.--

***Caramel – Fleur de sel / vanille de Tahiti
Mandarine / fruits des bois***

Hausgemachtes Eis und Sorbets
Karamel - «Fleur de sel» / Tahiti-Vanille
Mandarine / Waldfrucht

pro Kugel

Home made ice-cream and sorbets

per scoop

*Caramel - «Fleur de sel» / Tahitian vanilla
Mandarin / forest fruits*

Menu Mer

L'amuse-bouche «Holiday»

Le tartare de coquille Saint-Jacques au jus de citron vert et piment d'Espelette

Tatar von der Jakobsmuschel
mit Limonensaft und Piment d'Espelette
Scallop tartar with lime juice and piment d'Espelette

La lotte de mer rôtie au thym sauvage de Findeln Fenouil braisé et pommes de terre violettes

Gebratener Seeteufel mit wildem Findler Thymian
Geschmorter Fenchel und violette Kartoffeln
*Roasted angler-fish with wild thyme from Findeln
Braised fennel and violet potatoes*

La poire pochée à la vanille de Tahiti et sa sauce au chocolat chaud

Pochierte Birne mit Tahiti-Vanille und warmer Schokoladensauce
Poached pear with Tahitian vanilla and hot chocolate sauce

CHF 75.-- pro Person

Menu Terre

L'amuse-bouche «Holiday»

L'escalope de foie gras de canard poêlée sur une compote d'abricots du Valais aigre-douce

Leicht gebratene Entenleber
auf einem süss-sauren Kompott von Walliser Aprikosen
*Lightly roasted duck liver
on a sweet-and-sour compote from Valais apricots*

Le filet de boeuf rassi à l'os, sauce Périgueux Poêlée de légumes oubliés

Rinderfilet an Sauce Périgueux
serviert mit Gemüse
*Beef fillet with Périgueux sauce
served with vegetables*

Le soufflé glacé à la Mirabelle de Lorraine et son sorbet maison

Eissoufflé mit Lothringer Mirabelle begleitet von Kompott
Ice soufflé with Lorraine Mirabelle accompanied by compote

CHF 75.-- pro Person

Menu Homard

(Selon arrivage / nach Verfügbarkeit / subject to availability)

L'amuse-bouche «Holiday»

***Le tartare de homard aux senteurs de bergamotte et caviar osciètre**

Hummertatar mit einem Hauch von Bergamotte und Osietra-Kaviar

Lobster tartar with a taste of bergamot and Osetra caviar

La bouillabaisse de homard aux croûtons de rouille

Hummer-Bouillabaisse und Croutons mit Sauce «rouille»

Lobster bouillabaisse and croutons with «rouille» sauce

La lasagne de homard «Arlequin»

Hummerlasagne „Harlekin“

Lobster lasagne “Harlequin”

Les fromages affinés

Käseauswahl

Cheese selection

La douceur du moment

Überraschungsdessert

Dessert surprise

CHF 125.-- pro Person

(*peut se servir en plat à la carte

***kann auch als à-la-carte - Gericht serviert werden**

*** can be ordered à la carte – CHF 68.--)**

Menu uniquement pour minimum 2 personnes et servi pour toute la table

Menu ab 2 Personen - wird nur für den ganzen Tisch serviert

Menu from 2 people - only served for the whole table

Menu Gourmet

L'amuse-bouche «Holiday»

Le carpaccio de truffe noire et foie gras de canard poêlé

Trüffelcarpaccio mit leicht gebratener Entenleber

Truffle carpaccio and lightly roasted duck liver

La bouillabaisse de homard aux croûtons de rouille

Hummer-Bouillabaisse und Croutons mit Sauce „rouille“

Lobster bouillabaisse and croutons with „rouille“ sauce

Les noisettes de chevreuil aux airelles

Gebratenes Rehnüsschen mit Preiselbeeren

Roasted medaillon of venison loin with cranberries

Les fromages affinés

Käseauswahl

Cheese selection

La douceur du moment

Überraschungsdessert

Dessert surprise

CHF 98.-- pro Person

Menu sur la truffe / Trüffelmenu / Truffle menu

Uniquement servi pour toute la table

Wird nur tischweise serviert

Only served for the whole table

CHF 140.-- pro Person

Menu sur la truffe / Trüffelmenu / Truffle menu

L'amuse-bouche «Holiday»

Le carpaccio de truffe au foie gras

Trüffelcarpaccio mit Gänseleber

Truffle carpaccio with foie gras

Le cappuccino de courge truffé

„Cappuccino“ vom Kürbis mit Trüffeln

Pumpkin „cappuccino“ with truffles

L'oeuf de poule de Wiesti brouillé aux truffe

Rührei vom Huhn aus der Wiesti mit Trüffeln

Scrambled egg with truffles

Le homard rôti au thym sauvage et truffe

Risotto truffé

Gebratener Hummer mit wildem Thymian und Trüffeln

Risotto mit Trüffeln

Roasted lobster with wild thyme and truffles

Risotto with truffles

Le filet de boeuf rassi sur os et sauce Périgueux

Poêlée de légumes oubliés

Rinderfilet an Sauce Périgueux serviert mit Gemüse

Beef fillet with sauce Périgueux and served with vegetables

Le fromage truffé

Käse mit Trüffeln

Cheese with truffles

La glace à la truffe

Eis mit einem Hauch von Trüffeln

Ice-cream with a taste of truffles

CHF 140.-- pro Person

Uniquement servi pour toute la table

Wird nur tischweise serviert

Only served for the whole table