

Menu

Vorspeisen

Karibische Kürbis Creme Suppe Kartoffel Gnocchi & Rohschinken Füllung 17.50
Warmer französischer Ziegenkäse Waldhonig & Beeren 25.50
(v) Pappardelle mit frischen Steinpilzen und Parmesan 21.50
(v) Rucola Avocado Feta Apfel Salat 18.50
(v) Bunter Blattsalat mit Waldbeeren Parmesan und Sprossen 19.50
Winter Risotto mit Chorizo Morcheln & "Cheddar Cheese" 24.50
"Cajun" Seeteufel und Garnelen gebraten auf Wakame Mango Gazpacho 32.50
Baby Raclette auf Neuen Kartoffeln gebratenem Speck & Silberzwiebeln 19.50

Wir berechnen eine kleine Zusatzgebühr wenn Gerichte geteilt werden. Wir nehmen Rücksicht auf Allergiker, fragen Sie nach unserer Ernährungstabelle & Nahrungs Deklaration. Alle Preise sind in SFr und inklusive der gesetzlichen MWST,

Hauptspeisen

"New Zealand" Lamm Nierstück am Stück gebraten mit Rosmarin & Knoblauch auf Ofen gerösteten Pastinaken, Pfälzerkarotten & Neuen Kartoffeln Rotwein Jus 51.50
--

Schweizer Maispoularde gebraten Kartoffelgratin mit "Chakalaka" Gewürze Zucchini, Kirschtomaten Senfkorn Sauce 49.50
--

Schweinssteak "Walliser Art" Raclette Käse und Tomaten Auf geröstetem Gemüse und Kartoffeln Rotwein Jus 48.50

Schweizer Kalbs Leberli mit Butter Rösti 49.50
--

Seeteufel Medaillons Auf Safran Risotto 56.50

Rigiblick Fish Topf Kabeljau, Lachs und Seeteufel im Topf gekocht mit Champagner Kräuter Sauce, sautiertem Gemüse und Salzkartoffeln 64.50
--

Dieter Meier Rindsfilet mit Eierschwämli, grünen Thai Spargeln Sautierten Kartoffeln 58.50

Bon Appetit