

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,

Pfälzkerkarotten & 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 Eierschwämmli, grünen Thai Spargeln

Sautierten Kartoffeln

58.50

Bon Appetit