



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan

Vegetarisch

Menu

Liebe Gäste

Wir versuchen, wo immer möglich, mit frischen lokalen Produkten zu arbeiten. Daraus entstehen Gerichte aus einem Mix aus junger, regionaler, raffinierter Küche.

Bitte weisen Sie unsere Mitarbeitenden auf allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten hin.

Chers clients

Nous recherchons aussi souvent que possible de travailler avec des produits frais locaux. Il en résulte des plats issus d'un mélange de cuisine jeune, régionale et raffinée.

Merci d'informer notre personnel de quelque allergie ou intolérance.

HERKUNFT VON FLEISCH UND FISCH
PROVENANCE DE LA VIANDE ET POISSON

Wildschein / Sanglier
Kalb / Veau
Rind / Boeuf
Geflügel / Volaille
Schwein / Porc
Saibling / Omble chevalier
Thunfisch / Thon

Österreich / Autriche
Schweiz / Suisse
Schweiz / Suisse
Schweiz / Suisse
Schweiz / Suisse
Schweiz / Suisse
Pazifischer Ozean / Océan Pacifique



STARTERS

SALAD OF THE DAY  10

HERBSTSALAT / SALADE D'AUTOMNE   14

*Blattsalate, gebackener Kürbis, Radiesli, Walnüsse, Büschelbirne
Salades vertes mélangées, courge cuite au four, radis, noix, poire à Botzi*



*mit karamellisiertem Ziegenkäse
avec fromage de chèvre caramélisé* 21

NÜSSLERSALAT/SALADE DOUCETTE 12

*Speck, Ei, Croûtons
Lard, œuf, croûtons*

RANDENCARPACCIO / CARPACCIO DE BETTERAVES   14

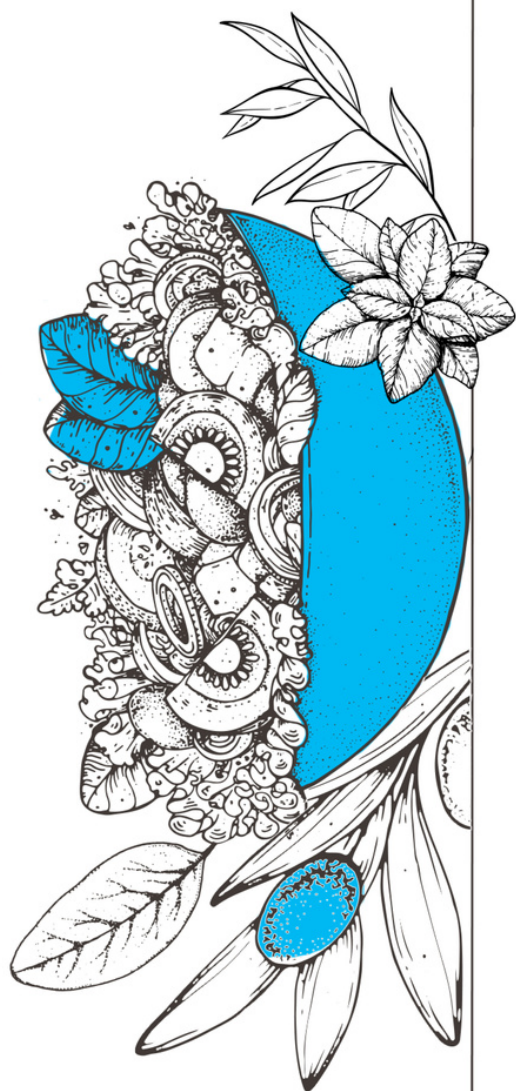
*Avocado-creme, Ruccola, Nüsse, sautierte Pilze
Crème d'avocat, roquette, noix, champignons sautés*

KÜRBISSUPPE   14/21

*karamellierte Kerne
Soupe de courge, graines caramélisées*

BEEF TATAR 26/36

*Calvados, Parmesan, Toast
Calvados, parmesan, toast*





Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan



Vegetarisch

MAINS

RINDSENTRECÔTE / ENTRECÔTE DE BŒUF 44

*Kräuterbutter, Baked Potatoes mit Creme fraiche und Herbstgemüse
Beurre aux herbes, pommes de terre au four avec crème fraîche et légumes d'automne*

SUURE MOCKE / RÔTI DE BŒUF BRAISE 29

*Kartoffelstock, glasierte Karotten
Purée de pommes de terre, carottes glacées*

WIENER SCHNITZEL 42

*Pommes frites, Preiselbeer-Confit
Pommes frites, confit d'ailles*

WILDSCHWEIN CORDON BLEU / CORDON BLEU DE SANGLIER 39

*gefüllt mit Kochschinken, Greyerzer Käse und Feigensenf, Herbstgemüse, Pommes frites
Farci de jambon cuit, fromage de gruyère et de moutarde à la figue, légumes d'automne, pommes frites*

SAIBLINGSFILET / FILET D'OMBLE CHEVALIER 39

*mariniert mit Zitronengras, Wildreis, gebackene Randen, Beurre blanc Glace
mariné à la citronnelle, riz sauvage, betteraves cuites, glace de beurre blanc*

POKE BOWL WITH TOFU OR TUNA 24/31

*Sushi-Reis, Edamame, Tomaten, Avocado, Mais und Mangodressing
Riz à sushi, edamames, tomates, avocats, maïs et vinaigrette à la mangue*

GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL / PATATE DOUCE AU FOUR 25

*Linsencurry mit getrockneten Aprikosen, Granatapfel, Baby-Spinat, veganer Sauerrahm
Curry de lentilles aux abricots secs, grenade, jeunes pousses d'épinards,
crème acidulée végétalienne*



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegan



Vegetarisch



BURGERS

BLACK ANGUS BURGER

31

*Speck, Tomate, Coleslawsalat, Käse
Lard, tomate, salade de coleslaw, fromage*

CRISPY CHICKEN BURGER

27

*Zwiebelconfit, Tomate, Eisbergsalat
Confit d'oignons, tomate, laitue iceberg*

FALAFEL BURGER



26

*Minz-Jogurt Sauce, Tomate, Eisbergsalat,
Sauce au yogourt et à la menthe, tomate, laitue iceberg*

MOUNTAIN BURGER



26

*Zwiebelconfit, Tomate, Eisbergsalat
Confit d'oignons, tomate, laitue iceberg*

*Serviert mit Pommes frites und Trüffelmayonnaise
Servis avec des pommes frites et mayonnaise à la truffe*

*Süßkartoffel-Parmesan Frites
Frites de patates douces avec parmesan*

*Aufpreis
Supplément* 3

PASTA

WALDPILZRAVIOLI / RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS DE FORÊT

33

*Preiselbeersauce, Pilze
sauce aux airelles et champignons sautés*

SPAGHETTI BOLOGNESE

23

SPAGHETTI NAPOLI

21