



Willkommen – Bienvenue - Welcome

AUS ÜBERZEUGUNG VERARBEITEN WIR, WO IMMER MÖGLICH, PRODUKTE AUS DER REGION UND DER SCHWEIZ UND EU ZU EINER VIELZAHL AN GAUMENFREUDEN. DAS ANGEBOT IST SAISONAL ABGESTIMMT UND BESTE QUALITÄT DER PRODUKTE IST EIN WICHTIGES KRITERIUM.

WHEREVER POSSIBLE WE USE PRODUCTS FROM SWITZERLAND OUR REGION TO CREATE A VARIETY OF DELICIOUS DISHES. OUR MENU CHANGES WITH THE SEASONS AND THE USE OF TOP QUALITY PRODUCTS IS REALLY IMPORTANT FOR US.

FLEISCHHERKUNFT / ORIGIN OF MEAT

UNSER FLEISCH STAMMT, SOFERN NICHT ANDERS VERMERKT, AUS DER SCHWEIZ, EU UND ÜBERSEE! KANN MIT SPUREN VON HORMONE UND ANTIBIOTIKA ERZEUGT WORDEN SEIN. UNSERE FISCHE UND KRUSTENTIERE STAMMEN AUS DER SCHWEIZ, NORDSEE, ATLANTIK UND PAZIFIK.

OUR MEAT COMES, UNLESS OTHERWISE STATED, FROM SWITZERLAND AND EU!

PREISE SIND IN CHFR, INKL. 7.7% MWST / ALL PRICES ARE IN CHF, 7.7% VAT INCLUDED.

BEI ALLERGIEN, INTOLERANZEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITER

Vorspeisen – Entrées – Appetizer

DUETT VON GERÄUCHTEM LACHS UND FORELLE		CHF 27.-
DUETT DE SAUMON FUMÉ ET TRUITE		
MILDLY SALTED SMOKED SALMON AND TROUT FILLET	½ PORTION	CHF 21.--
TROCKENFLEISCHTELLER		CHF 29.-
VIANDE SÉCHÉE DU VALAIS		
PLATTER OF CURED MEATS FROM VALAIS		
CREVETTENCOCKTAIL « CALYPSO »		CHF 21.-
COCKTAIL DE CREVETTES « CALYPSO »		
SHRIMPSCOCKTAIL « CALYPSO »		
FEINSCHMECKER-TELLER VON ALLEM ETWAS		CHF 29.-
ASSIETTE GOURMET		
GOURMET PLATE		
RANDEN - UND APFELSCHIBEN MIT FETAKÄSE GARNIERT		CHR 19.-
TRANCHE DE BETTERAVE ET POMMES AVEC FROMAGE DE FETA		
BETROOT AND APPLE SLICES WITH FETA CHEESE		
ENTENLEBERTERRINE GARNIERT MIT TRAUBEN, APFEL UND FEIGE		CHF 30.-
TERRINE DE FOIE DE CANARD AVEC RAISINS, POMME ET FIGUE		
TERRINE FROM FOIE DE CANARD WITH GRAPES, APPLE AND FIGS		
HAUCHDÜNNES CARPACCIO VOM RIND MIT PARMESAN		CHF 25.-
CARPACCIO DE BOEUF AVEC PARMESAN		
BEEF-CARPACCIO WITH PARMESAN		

Warme Vorspeisen – Chauds - Hot

SCHNECKEN NACH ART DES HAUSES IN DER PFANNE SAUTIERT		CHF 26.-
MIT CHAMPIGNONS UND MIT SHERRY VERFEINERT	KL. Portion	CHF 19.-
ESCARGOTS DU CHEF À LA POËLE AVEC CHAMPIGNONS ET NUANCE DE SHERRY		
FRIED SNAILS WITH MUSHROOMS AND REFINED WITH SHERRY		
BRUSCHETTA GARNIERT MIT RUCOLA		CHF 16.-
BRUSCHETTA AVEC RUCOLA		
BRUSCHETTA WITH ROCKET SALAD		
WARMER ZIEGENKÄSE MIT CARAMELISIERTEM APFEL		CHF 23.-
FROMAGE DE CHÈVRE AVEC POMMES CARAMELISÉES		
WARM GOAT CHEESE ON CARAMELISED APPLES		

Suppen – Potages - Soups

RANDENCREMESUPPE MIT SAHNEHÄUPCHEN CHF 14.-
SOUPE DE BETTERAVES "CHANTILLY"
BEETROOT CREAM SOUPE

KRAFTBRÜHE MIT PFANNKUCHENSTREIFFEN CHF 14.-
CONSOMMÉ "CÈLESTINE"
CLEAR SOUP WITH PANCAKE STRIPES

FENDANTSCHAUMSÜPPCHEN NACH GROSSMUTTERS ART CHF 15.-
POTAGE MAISON AU VIN BLANC « GRAND-MÈRE «
WINE SOUP "GRANDMOTHER STYLE"

KÜRBISSUPPE MIT SAHNEHÄUPCHEN UND CROÛTONS CHF 14.-
SOUPE DE POTIRON "CHANTILLY" ET CROÛTON

Salate – Salades – Salads

GEMISCHTER SALAT/SALADE MELEE / GARNISHED MIXED SALAD CHF 14.-

SAISONSALAT MIT FEINEN PILZEN GARNIERT MIT OLIVEN & TOMATEN CHF 21.-
SALADE DE SAISON AVEC CHAMPIGNON, OLIVES ET TOMATE
SALAD WITH MUSHROOMS, OLIVES & TOMATO

SALAT "BELLE ÉPOQUE" MIT GEBRATENEN RIESENCREVETTEN CHF 28.-
SALADE „BELLE ÉPOQUE“ AVEC CREVETTES SAUTÉES
FRESH SALAD PLATE WITH SAUTÉED SHRIMPS

Vegetarisch – Végétarien - Vegetarian

RISOTTO MIT FEINEN EDELPILZEN, GEMÜSE UND BERGKÄSE CHF 38.-
RISOTTO, VIEUX FROMAGE DE MONTAGNE, CHAMPIGNONS BLANCS ET LÉGUMES
RISOTTO WITH MOUNTEN CHEESE, WHITE MUSHROOMS & VEGETABLES

GEMÜSETELLER MIT PILZSAUCE CHF 34.-
ASSIETTE DE LÉGUMES AVEC SAUCE CHAMPIGNONS
PLATE OF VEGETABLES & MUSHROOMSAUCE

Fischgerichte – Poissons - Fish

GANZE SEEZUNGE GEBRATEN GARNIERT MIT REIS & GEMÜSE CHF 54.-
SOLE „MONTE CARLO“ ENTIÈRE AVEC RIZ ET LÉGUMES
FRIED SOLE WITH LEMON, RICE & VEGETABLES

WOLFSBARSCHFILET GEBRATEN MIT REIS UND GEMÜSE CHF 48.-
FILET DE LOUP DE MER DORÉ AVEC RIZ ET LÉGUMES
FRIED SEA BASS FILLET WITH HERBS & LEMON, RICE & VEGETABLES

RIESEN CREVETTEN GEBRATEN MIT KRÄUTERBUTTER, REIS UND GEMÜSE CHF 48.-
CREVETTES GÉANTES RÔTI AVEC BEURRE MAISON, RIZ ET LÉGUMES
GRILLET BAY PRAWNS WITH HERB BUTTER, RICE & VEGETABLES

DIE FISCHGERICHTE WERDEN AUCH MIT SALZKARTOFFELN
SERVIERT

LES POISSONS SONT AUSSI SERVIS AVEC POMMES NATURES

OUR FISH ARE SERVED ALSO WITH BOILED POTATOES

Grilladen – Grillades - Grill

ZU DEN GRILLADEN SERVIEREN WIR IHNEN AUF WUNSCH SAUCE BEARNAISE,
PFEFFERSAUCE ODER KRÄUTERBUTTER.

AU CHOIX, NOS GRILLADES SONT SERVIS AVEC SAUCE BEARNAISE,
SAUCE AU POIVRE OU BEURRE AUX HERBES.

WE SERVE SAUCE BEARNAISE.
PEPPER SAUCE OR HERB BUTTER WITH THE MEATS.

CHATEAUBRIAND (RINDSFILET) (SERVIERT IN 2 SERVICE) PREIS PRO PERSON CHF 63.-
CHATEAUBRIAND (FILET DE BŒUF)
CHATEAUBRIAND (BEEF-FILET STEAK)

DOPPELTES ENTRECÔTE (SERVIERT IN 2 SERVICE) PREIS PRO PERSON CHF 57.-
ENTRECÔTE DOUBLE POUR 2 PERSONNES
DOUBLE BEEF SIRLOIN STEAK FOR 2 PEOPLE

RINDSFILET MIT BEILAGE NACH WAHL CHF 58.-
TOURNEDOS DE BOEUF AVEC ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
BEEF – FILET STEAK WITH CHOICE OF SIDE DISH

HOHRÜCKENSTEAK „RIB-EYES“ MIT BEARNAISESAUCE, POMMES & GEMÜSE CHF 53.-
STEAK DE „RIB-EYES“ AVEC SAUCE BEARNAISE, FRITES ET LÉGUMES
STEAK "RIB-EYES" WITH SAUCE BEARNAISE, FRENCH FRIES & VEGETABLES

KALBSCHNITZEL MIT PILZSAUCE, NUDELN UND GEMÜSE CHF 52.-
ESCALOPE DE VEAU AVEC SAUCE CHAMPIGNONS, NOUILLES ET LÉGUMES
VEAL ESCALOP WITH MUSHROOMS SAUCE, NOODLES & VEGETABLES

FEINES LAMMCARRE MIT BEILAGE NACH WAHL CHF 57.-
CARRÉ D'AGNEAU AVEC ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
LAMBRIPS WITH CHOICE OF SIDE DISH

MAISPOULARDENBRUST MIT BEILAGE NACH WAHL CHF 48.-
POITRINE DE POULARDE AVEC ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
MAIZE CHICKEN BREAST WITH CHOICE OF SIDE DISH

DIE FLEISCHGERICHTE WERDEN MIT POMMES FRITES, REIS ODER TEIGWAREN SOWIE GEMÜSE SERVIERT
TOUTES LES VIANDES SERONT SEVIES AVEC FRITES, RIZ OU PÂTES ET LÉGUMES DE SAISON
ALL DISHES ARE SERVED WITH FRENCH FRIES, RICE OR PASTA AND VEGETABLES

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

GESCHNETZELTES ZÜRCHERART (Kalb) MIT RÖSTI UND GEMÜSE CHF 48.-
EMINCÉ DE VEAU « ZÜRCHER ART » AVEC RÖSTI ET LÉGUMES
VEAL MEAT STRIPS "ZÜRCHER ART" WITH RÖSTI & VEGETABLES

WIENERSCHNITZEL(KALB) MIT POMMES-FRITES UND GEMÜSE CHF 47.-
ESCALOPE DE VEAU PANNÉE (WIENERART)
AVEC POMMES-FRITES ET LÉGUMES
WIENERSCHNITZEL WITH FRENCH FRIES & VEGETABLES

HIRSCHFILET MIT PFEFFERSAUCE, NUDELN UND GEMÜSE CHF 53.-
FILET DE CERF AVEC SAUCE POIVRE , NOUILLES ET LÉGUMES
DEER FILET STEAK WITH PEPPER SAUCE, NOODLES & VEGETABL

HUFTSTEAK VOM RIND MIT REIS, GEMÜSE UND PFEFFERSAUCE CHF 40.-
RUMPSTEAK DE BOEUF AVEC RIZ , LÉGUMES ET SAUCE AU POIVRE
BEEF RUMPSTEAK WITH RICE , VEGETABLES AND PEPPER SAUCE

FONDUE CHINOISE MIT RINDS- UND KALBFLEISCHSCHEIBEN DAZU REIS CHF 53.-
FONDUE CHINOISE AVEC BOEUF ET VEAU AVEC RIZ
FONDUE CHINOISE WITH BEEF AND VEAL SLICES & RICE

Unser festliches Schlemmermenu

Dinner

Zum Aperitif: 1 Glas Prosecco

MENU

Feiner Gourmet-Teller mit Salat und einer Komposition von Edelstücken

Dazu 1 dl Heida

Fendantschaumsüppchen mit Crouton

***Rindsentrecote mit Pfeffersauce
Kartoffelgratin***

Gemüsebouquet

Dazu 1dl Pinot-noir und 2.5dl Mineral mit Sprudel

Aprikosensorbet mit Schnaps

Pro Person 4 Gang Menu inkl. Getränke

CHF 99.-

WEIHNACHSESSEN

GEBRATENE ENTENBRUST VOM BAUERNHOF MIT
PORTWEINSAUCE

GRATINKARTOFFELN

GEMÜSEBOUQUET

Fr. 47.-

