

La Cuisine traditionnelle – Midi Traditionelle Mittagskarte

Diverses marmites du jour Fr. 16.-
Tagessuppe

Salade de chèvre tiède de Schoenried sur lit de rampons Fr. 24.-
Nüsslisalat mit lauwarmem Geiskäse aus Schönried

Tartare de filet de boeuf du Pays épicé Plat Fr. 48.- / Entrée Fr. 32.-
Rassiges Tartar vom Schweizer Rind

Cassolette de ravioles aux champignons et petits légumes Plat Fr. 29.- / Entrée Fr. 18.-
Hausgemachte Ravioli mit Pilzen und Gemüsen an sämiger Rahmsauce

Plats principaux / Hauptgerichte

Filet d'omble Chevalier de la Rivière pêché aux fines herbes Fr. 36.-
Pochiertes Bachsaiblingsfilet mit feinen Kräutern

Suprême de volaille du Pays rôti au romarin Fr. 36.-
Mit Rosmarin knusprig gebratenes Hühnerbrüstchen

Emincé de veau du Pays aux champignons Fr. 45.-
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit sämiger Rahmsauce, Pilzen und Rösti

Escalope de veau à la mode du Patron Franz Joseph Fr. 45.-
Wienerschnitzel vom Kalb nach Art des Patron Franz Joseph

Miroton de confit de joue de boeuf aux poivrons Fr. 46.-
Geschmorte Rinderbäckchen mit roter Paprika

La Carte de Saison / Unsere Saisonkarte

Les hors d'œuvres / Vorspeisen

Jambon Noir de Bigorre 18 mois d'affinage Fr. 36.-
Luftgetrockneter Schinken vom Schwarzfussschwein aus Bigorre

Trilogie épicée de tartare de thon, saumon et bar Fr. 38.-
Tartar-Trilogie von Thunfisch, Lachs und Wolfsbarsch

Terrine de foie gras de canard de France marbrée à la truffe Fr. 38.-
Hausgemachte Entenstopfleber-Terrine marmoriert mit schwarzen Trüffeln

Queues de langoustines sauvages d'Islande en courte nage Fr. 36.-
Isländische Kaisergranaten aus Wildfang im Gewürzsud

Noix de St. Jacques de Bretagne poêlées au citron vert Fr. 42.-
Krone von Bretonischen Jakobsmuscheln an feiner Limonensauce

Consommé et ravioles de queue de bœuf et ris de veau sur foie gras d'oie poêlé Fr. 45.-
Kraftbrühe und Ravioli von Ochenschwanz und Kalbbries auf gebratener Gänseleber

Les hors d'œuvres sans viande / Fleischlose Vorspeisen

Crème de marrons et céleri à la truffe noire du Périgord Fr. 28.-
Maronen-Sellerie Crèmesuppe mit schwarzen Périgord-Trüffeln

Œuf de poule fermier poché à la truffe noire du Périgord Fr. 48.-
Pochiertes Gstaader-Ei mit schwarzen Périgord-Trüffeln

Salade hivernale aux avocat et asperges vertes à la vinaigrette d'échalotes Fr. 32.-
Salat von Avocado und grünen Spargeln an Schalottenmarinade

Rouleau de printemps au gingembre et coriandre fraîche Fr. 26.-
Frühlingsrolle mit Ingwer und frischem Koriander

Nos plats principaux/ Unsere Hauptgerichte

Filet de veau poêlé et risotto de joue de veau au girofle Fr. 65.-
Filet von Schweizer Kalb mit Kalbsbacken-Risotto und NelkensaUCE

Aiguillettes de renne de Laponie rôties aux saveurs hivernales Fr. 58.-
Lappländer-Rentierstreifen mit Wintergemüse

Selle d'agneau du Bourbonnais rôtie à la fleur de thym Fr. 65.-
Sattel vom Bourbonnaiser Lamm mit Thymianblüten

Rognons de veau sauté à la Dijonnaise Fr. 46.-
Geschnetzelte Kalbsnieren an Senfsauce

Poulet de Bresse rôti à la truffe noire du Périgord (2pers) Fr. 88.-p.p
Ganzes Bresse-Huhn im Ofen gebraten mit Périgord-Trüffeln (2 Pers.)

Les plats sans viande/ Fleischlose Hauptgerichte

Gnocchis aux artichauts olives taggiasca et tomates confites Fr. 36.-
Gnocchi mit Artischocken, Taggiasca-Oliven und eingelegten Tomaten

Nouilles chinoises aux légumes et aux épices Fr. 32.-
Asiatische Nudeln mit Gemüse und Gewürzen

Risotto acquerello aux asperges vertes et truffe noire du Périgord Fr. 56.-
Risotto Acquerello mit grünen Spargeln und Périgord-Trüffeln

Notre choix de fromages / Unsere Käseauswahl

Chariot de fromages affinés de nos régions

Petit Fr. 15.- Grand Fr. 21.-

Unser Käsewagen mit Spezialitäten aus der Schweiz

La carte des desserts / Dessertkarte

Parfait glacé mandarine Napoléon, mousse pamplemousse et Champagne Fr.21.-

Mandarinen-Parfait mit Grapefruit-Champagner Mousse

Croquant mousse chocolat caramélia et confit de coing au gingembre Fr. 21.-

Kokos-Krokant gefüllt mit Mousse von Caramélia Schokolade und Quitten-Ingwer-Confit

Tourte à l'absinthe, espuma cannelle et sa glace au lait cru Fr. 18.-

Absinth Torte an Zimtschaum und Frischmilchglace

Cube fruits de la passion et mangue, sorbet coco limette Fr. 21.-

Würfel von Mango und Passionsfrucht, Kokos-Limettensorbet

La carte des desserts chauds / Warme Desserts

Soufflé au Grand Marnier, salade d'agrumes et sorbet cacao Fr. 24.-

Soufflé von Grand Marnier mit Zitrusfrüchten und Kakaosorbet

Moelleux au chocolat Valrhona araguaní et lassí ananas Fr. 24.-

Lauwarmes Küchlein von Araguaní-Valrhonaschokolade mit Ananaslassí