

Vorspeisen – Starter – Hors-d'œuvre

Oeuf surprise «Hommage an Robert Speth» - Belgischer Oscière Caviar
Oeuf surprise «Hommage to Robert Speth» - Belgian Oscière Caviar
Oeuf surprise «Hommage à Robert Speth» - Caviar belge Oscière
154.-

Austern – Fin de claire Marennes Nr. 2 oder Gillardeau Nr. 2 – Chester Brot – Austernessig
Oysters – Fin de claire Marennes Nr. 2 or Gillardeau Nr. 2 - chester bread – oyster vinegar
Huitres – Fin de claire Marennes Nr. 2 ou Gillardeau Nr. 2 - pain chester - vinaigre d'huitres
6.50/7.50 pro Stück

Aargauer Freiland Nüsslisalat – Speck – Ei – Croûtons
Aargau free range lambs lettuce – bacon – egg – croûtons
Salade mâche d`Argovie – lard – œuf – croûtons
21.- mit Périgord Trüffel 42.-

Blumenkohl Suppe – Périgord Trüffel
Cauliflower soup – Périgord truffle
Soupe de chou-fleur – truffes noire du Périgord
42.-

Salat – Puntarelle – Artischocken – Grapefruit
Salad - puntarelle - artichokes - grapefruit
Salade - puntarelle - artichauts - pamplemousse
36.-

Blue Fin Thunfisch «Sashimi» – Avocado – Wakame – Asiatische Aromen
Blue Fin tuna «Sashimi» - avocado – wakame - asian flavours
Thon Blue Fin «Sashimi» - avocat – wakame - saveurs asiatiques
46.-

Simmentaler Rindertatar «handgeschnitten» – getoastetes Brot
Simmentaler steak tatar «hand cut» – toasted bread
Tartare de bœuf «coupé à la main» - pain grillé

Vorspeise/Starter 80g 32.-
Hauptgang/Main Course 180g 49.-
Mit Bärner Frites 6.-

Crevetten Cocktail – Avocado – Lattich – Blutorange
Prawn cocktail - avocado - lettuce - blood orange
Cocktail de crevettes - avocat - laitue - orange sanguine
34.-

Hausgemachte Frischkäse Ravioli – Périgord Trüffel
Homemade fresh cheese ravioli - Périgord truffle
Raviolis fromage frais faits maison - Truffes noir du Périgord

1/2 Portion 68.-
1/1 Portion 98.-

Hauptspeisen - Main course - Plat principal

Fleisch – Meat – Viande

Wiener Schnitzel vom Simmentaler Kalb – lauwarmer Kartoffelsalat

Simmental veal escalope – lukewarm potato salad

Simmental escalope de veau panée – salade de pommes de terre tiède

49.-

Simmentaler Kalbssteak - Kartoffelpüree – Winter Gemüse – Sauce Périgourdine

Simmental veal steak - mashed potatoes – winter vegetables – périgourdine sauce

Simmental steak de veau - purée de pommes de terre – légumes d`hiver – sauce périgourdine

69.-

Entrecôte vom Simmentaler Rind - Asiatisches Gemüse – Frühlingsrolle – Asia Jus

Simmental beef entrecôte - asian vegetables – spring roll – asian gravy

Simmental entrecôte de bœuf - légumes asiatiques – rouleau de printemps - jus asiatique

56.-

Geschmorte Gstaader Lammhaxe – Kartoffelpüree – Artischocken – grüne Bohnen

Braised Gstaad lamb shank - mashed potatoes - artichokes - green beans

Jarret d'agneau braisé de Gstaad - purée de pommes de terre - artichauts - haricots verts

62.-

Ganze Französische Royal Taube - Selleriepüree – Linsen - Wintergemüse – Jus

Whole French royal pigeon - celery puree – lentils - winter vegetables – gravy

Pigeon Royal français entier - purée de céleri – lentilles - légumes d'hiver – jus

64.-

Fisch – Fish - Poisson

Forelle «blau» oder Forelle «Müllerin Art» – Salzkartoffeln – Spinat

Poached trout or trout meunière – boiled potatoes – spinach

Truite bleue ou truite meunière - pommes de terre à l'eau – épinard

1 Forelle 36.-

2 Forellen 56.-

Ganze Seezunge «Wildfang» - Nussbutter - Kartoffelpüree – Spinat

Whole Sole «Wild caught» – nut butter - mashed potatoes – spinach

Sole entière «sauvage» – beurre noisette - purée de pommes de terre – épinard

69.-

Dessert

Eiscafé

Ice cream parlour

Café glacé

Mini 8.-

Gross 14.-

Pralinen Eis

Praline ice cream

Praliné glacé

16.-

Hausgemachtes Blutorange Sorbet – Grand Marnier

Homemade blood orange sorbet – Grand Marnier

Sorbet maison à l'orange sanguine – Grand Marnier

23.-

Ananas Carpaccio – Kokosnuss Sorbet

Pineapple carpaccio – coconut sorbet

Carpaccio d'ananas – sorbet de noix de coco

23.-

Zitronencreme – weisses Schokoladenmousse – Meringue – Himbeeren Sorbet

Lemon cream - white chocolate mousse - meringue - raspberry sorbet

Crème au citron - mousse au chocolat blanc - meringue - sorbet à la framboise

23.-

Warme Apfeltarte – Vanilleeis – Doppelrahm

Apple tart – vanilla ice cream – double cream

Tarte aux pommes – glace à la vanille – crème double

23.- 20 min

Hausgemachte Eis und Sorbet Sorten

Homemade ice cream and sorbet

Glace et sorbet fait maison

Pro Kugel 5.50

Eis:

Vanille

Tonkabohne

Lebkuchen

Sorbet:

Mango-Passionsfrucht

Himbeere

Blutorange

Zartbitter Schokolade

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.