

Menu Vorschläge:

Ganzes Jahr

Kalte Vorspeisen:

- Salat Buffet	13.00
- Cäsar Salat mit Parmesan Chips, Speck, Sardellen und gerösteten Brotwürfeln	15.00
- Grüner Salat mit Kürbis Kernen, gebratenen Pilzen, Apfelstreifen und Nussvinaigrette	18.00
- Leicht geräucherter schottischer Lachs aus eigener Räucherei serviert mit Meerrettichschaum, Dill-Senfsauce und Kräutersalat	29.00
- Swiss Gourmet Rinds Carpaccio mit alter Belperknolle, Olive Tapenade und Trüffelöl	28.00
- Dreierlei Bonito Tuna mit Wasabi Sorbet, Gurken Texturen und Kräuter	26.00
- Vitello Tonnato mit frittierten Kapern und Raukensalat	22.00
- Carpaccio von heimischer Forelle mit Lachs , Saibling Kaviar, Pernod Aspik, marinierten Kirschentomaten und Limetten-Ingwer Vinaigrette	24.00
- Frischer Blattsalat mit gebratenen Pouletstreifen, Avocado, Grapefruit, Artischocken und marinierten Pilzen. (Italienische/Französische Sauce)	19.00
- Halber Hummer auf Eisbergsalat, Focaccia mit Rosemarin und Cocktail Sauce	32.00
- Foie Gras Terrine mit Tonkabohnen-Brioche, Bratapfel Sorbet und Mango-rosa Pfeffer Chutney	29.00

Vegetarisch:

- Gemüse Carpaccio mit alter Belperknolle, Taggiasca Oliven und Kräutern	19.00
- Gratiniertes Ziegenkäse auf Blattsalat, Apfelsenf, Apfelstreifen und Nussvinaigrette	19.00

Suppen:

- Tomatencremesuppe mit Limoncelloschaum	12.00
- Rindskraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen oder Gemüse Julienne	10.00
- Kartoffel-Lauchsuppe mit gerösteten Knoblauchbrotwürfeln	10.00
- Tom-Kah-Gai Suppe (Thailändische Kokos-Hühnersuppe mit Gewürzen)	15.00
- Karotten-Ingwersuppe mit Gebratene Pouletrückenfilet	16.00
- Fischessenz mit Safran und Gemüse Perlen, Kafir Schaum	14.00
- Mais-Chilicremesuppe mit gebratenen Reisen Garnelen	17.00
- Hummercremesuppe mit Cognac parfümiert	18.00

Warme Vorspeisen:

- Hausgemachte Kalbshaxen Ravioli mit Salbeibutter und alter Belperknolle 24.00
- Offenes Ravioli mit Wolfsbarsch, Lauchstreifen und Hummerschaum 26.00
- In dunklem Bier geschmorter Schweinskopfbäckchen auf
Risotto mit getrockneten Aprikosen und Thymian 24.00
- Surf und Turf von Jakobsmuschel und Pancetta auf Süsskartoffelpüree und
Petersilienschaum 26.00

Vegetarisch:

- Spinat-Quarkravioli mit Zitronenbutter und konfierte Datterino-Tomaten 24.00
- Käsekroketten mit frittierter Petersilie und Aioli 19.00
- Gemüse Tempura mit süsser Chilisauce 19.00

Hauptgänge:

Fleisch:

- Unsere Swiss Grand Cru Rindsfilet, Rindsrippe, Rindsentrecote oder
Kalbskotelette mit Kartoffelgratin und Bearnaise- oder Pfefferrahmsauce 42.00–54.00
- Suuremocke mit Kartoffelrahmstock und geschmorte Bohnen 36.00
- Schweinsfilet in einer Nusskruste, Cognacrahmsauce,
Kartoffelkroketten und saisonales Gemüse 42.00
- Wienerschnitzel mit Bratkartoffeln und Marktgemüse 39.00
- Hausgemachte Schweinsbratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce 23.00
- Kalbshohrücken am Stuck gebraten mit Choronsauce,
Bohnencassoulet und Dauphine Kartoffeln 44.00
- Kalbsgeschnetzelt an Steinpilzrahmsauce mit Rösti und Saison-Gemüse 40.00
- Kalbssaltimbocca an Marsalasaucе, Safranrisotto und Pack-Choy 42.00
- Gegrilltes Rindsfilet "Rossini" an Trüffeljus, Pont-Neuf Kartoffeln,
Mini-Karotten und Blattspinat
- Swiss Grand Cru Lammkoteletten an Rosmarinjus,
Ratatouille und Rahmpolenta 44.00

Fisch:

- In Verjus pochiertes Forellenfilet aus Schweizer Seen an Safranschaum, Kartoffelstampf und sautiertem Blattspinat mit Schalotten 44.00
- Gebratener Schottischer Lachs an Pernodsauce, Parmesan Risotto und Broccoli 39.00
- Gebratene Riesen Garnelen in roter Currysauce auf asiatischer Gemüse-Reispfanne 39.00
- Knusperig gebratener Zander an Gutedelsauce auf mit Süssmost geschmorten Bernischen Sauerkraut und Nuss Kartoffel 45.00
- Nordatlantischer Steinbutt in Kräuterkruste, Champagnerschaum, Venerereis und provenzalischer Gemüseterrine 52.00
- Bouillabaisse Marseille Art mit Rouille und Baquette 49.00
- Hummer auf orientalischem Couscous, Joghurt-Minze Sauce, Gemüseperlen und Hummer-Zitronengrasschaum 56.00

Geflügel:

- Pastetli mit Poulet und Champignons mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse 28.00
- Maispoulardenbrust an Honigjus auf Rollgerste-rote Beete und Romanesco 38.00
- Barbarie Entenbrust mit Orangenjus, im Soja geschmorte Pack-choy und Rahmpolenta mit Kafir parfümiert 39.00
- Halbes Stubenkücken mit Tomatennudeln, Kräuterbutter und Vichy Karotten 38.00

Teigwaren:

- Farfalle mit Puttanesca Sauce 26.00
- Nudeln mit Pesto, Riesengarnelen, getrocknete Tomaten und Rauke 39.00
- Spaghetti mit Meeresfrüchten, Tomaten, weiss Wein und Basilikum 36.00
- Lasagne Bologneser Art 27.00

Vegetarisch:

- Gemüse Strudel an Curry-Sauerrahmsauce 26.00
- Spaghetti „Dolce Vita“ 26.00
- Spaghetti Möserstube mit Burrata 26.00
- Eierfrüchte mit Parmesan 24.00
- Käsehörnli mit frittierten Zwiebelringen und Apfelmus 23.00
- Gemüse Frühlingsrolle auf lauwarmem Papaya-Mango Salat und süsser Chilisauce 29.00
- Pochiertes Saanenland Ei mit Blattspinat auf Toast, Pilzen und Hollandaisesauce 26.00
- Safranrisotto mit Berg Taleggio und grünem Gemüse 29.00

Nachspeisen:

- Schokoladenmousse mit Tobleronesplittern	14.00
- Meringue mit Doppelrahm und roten Beeren	13.00
- Eisbecher Dänemark	12.00
- Gebrannte Creme mit Vanilleeis	14.00
- Gebrannte Creme mit Saanen Brätzeli	14.00
- Süssmostcreme	12.00
- Hausgemachtes Millefeuille mit Vanillecreme	10.00
- Windbeutel mit Vanilleeis und Schokoladesauce	13.00
- Sorbetteller mit Früchten garniert	12.00

Winter:

Kalte Vorspeisen:

- Nüsslersalat mit Speck, Ei und gerösteten Brotwürfeln 19.00
- Winter Salat mit gebratenen Sot l'y Laisse, Pilzen, Mango und Schalotten Vinaigrette 19.00
- Geräucherter Stör aus Frutigen mit Meerrettich Granite, Brioche und Sakura 29.00
- Kalbstartar mit Whiskey parfümiert, pochiertes Wachtel Ei, Randen Texturen, Salmorejo und Vollkorntoast 29.00
- Austern auf Eis mit Zitrone, Butter Brot und Himbeervinaigrette Stk. 3.00

Suppe:

- Sennensuppe 14.00
- Pariser Zwiebelsuppe mit Greyerzer Käse gratiniert 14.00
- Zweierlei Petersiliensuppe mit Sherryschaum und gebratener Wachtelbrust 17.00
-

Warme Vorspeisen:

- In Nussbutter gebratene Kalbsmilken auf Topinambur Püree, Blumenkohl, gelbe Randen und Kardamomjus 28.00
- Offene Ravioli mit Süd- Afrikanische Felslobster mit Salicornia und Eierfrüchtekaviar, Zitrone gras – Vanilleschaum 36.00

Hauptgänge:

Fleisch:

- Geschmortes Kalbskopfbäggli auf Schwarzwurzelpüree und Wintergemüse 38.00
- Rindsragout nach Burgunder Art , Kartoffelpüree und Romanesco 34.00

Fisch:

- Gegrilltes Seeteufelmedaillon an Ronescosauce, Selleriepüree und Randen Gemüse 48.00
- Gebratene Seezungenfilet an Kräuterhollandaise auf Guinoasalat und Broccoli, Tomatencoulis und Estragonöl 52.00
- Im Weisswein pochiertes Saibling auf Kartoffel-Lauchfondue und Kerbelsauce 42.00

Geflügel:

- Gebratene französische Königstaube an Trüffeljus, Holunderbeeren, Püree von blauen Kartoffeln und Wintergemüse 54.00

Frühling:

Kalte Vorspeisen:

- Salat von grünem Spargel und in Balsamico marinierten Erdbeeren und hausgemachtem Rohschinken 24.00
- Schichttörtchen von Spargel mit Tartar von Lachs und Meerrettich Granite 26.00

Suppen:

- Weisse Spargelcremesuppe mit Basilikumschaum 12.00
- Cappuccino von Morchel Cremesuppe mit Sherryschaum und Blätterteigstange 15.00
- Bärlauch Cremesuppe mit geräuchertem Forellenfilet 16.00

Warme Vorspeisen:

- Morchel Risotto mit Parmesan Chips 26.00
- Offene Ravioli mit Mönchbart und Kaisergranat an Hummerschaum 32.00

Hauptgänge:

Fleisch:

- Kalbsfilet an Morchel Sauce, Saubohnenragout und wilder Spargel und Dauphine Kartoffeln 52.00
- Zweierlei vom Gitzi im eigen Jus und Kartoffelrahmstock und glasierte Apfelschnitze 48.00
- Sisteron Lamm an Piment de la Vera Jus, geschmorten Schalotten, provenzalischer Gemüserosette, schwarzem Knoblauch und Rheintaler Ribelmaïs 54.00

Fisch:

- Gebratener Kabeljau mit weissem Spargel, Hollandaisesauce und Schlosskartoffel 46.00
- Gebratene Wolfsbarsch auf Bärlauch Risotto, Mönchbart und Limettenschaum 48.00

Vegetarisch:

- Pochiertes Saanenland Ei auf weissem Spargel und Hollandaisesauce 34.00

Sommer:

Kalte Vorspeisen:

- Tomaten mit Büffel Mozzarella und gerösteten Pinienkernen, Olivenöl, Raukensalat mit Balsamico 19.00
- Carpaccio von der Kalbszunge mit gebraten Eierschwämmchen und Kräutervinaigrette 24.00
- Grüner Blattsalat mit gebratenen Eierschwämmchen und Speck 19.00
- Saftiges Rindstatar mit Oxalis, Sardellen Mayonnaise, alter Belperknolle und Toast 28.00

Suppe:

- Eierschwämmchencremesuppe mit Nussschaum 14.00
- Gazpacho mit gebraten Riesen Garnelen 17.00
- Kalte Erbsen-Minzen Süppchen mit Basilikumsorbet und gebratenen Jakobsmuscheln 19.00

Warme Vorspeisen:

- Gebratene Krake auf marinierten Kartoffelscheiben, Eierfrüchtekaviar, rote Zwiebeln und Basilikumschaum 24.00

Hauptgängen:

Fleisch:

- Geschmortes Kalbskopfbäggli auf jungem Spinat–Eierschwämmchen Salat und Kartoffel Gnocchi 38.00
- Rindshohrücken am Stuck gebraten mit sautierten Eierschwämmchen, Gemüsespiess und Folienkartoffeln mit Sauerrahm 46.00

Fisch.

- Eglifilet nach Müllerinnen Art mit Butterreis, Vichy Karotten und Tatarsauce 36.00
- Gebratener Atlantischer Steinbutt auf Erbsenpüree, weisse Bohnen und Jungfrauensauce 44.00

Vegetarisch.

- Risotto mit Eierschwämmchen und Ziger und gegrillte Zucchetti 32.00

Herbst:

Kalte Vorspeise:

- Wildpastete mit Süß-Wein Aspik, Portwein Feigen und Salatbukett mit Feigen Vinaigrette 26.00
- Carpaccio vom Wildschwein, Kürbis Texturen und Granat Apfel 28.00
- Hirschrohschinken auf grünem Salat, marinierten Birnenspalten, Nüssen und Honig-Balsamico Vinaigrette 32.00

Suppe.

- Kürbiscremesuppe mit eigenen Garnituren 13.00
- Sellerie-Maroni Cremesuppe mit Fasan-Cannelloni 16.00
- Steinpilzcremesuppe mit Hirsch-Praline auf karamellisierten Schalotten und Knoblauchschaum 16.00
- Wildessenz mit Wan-Tan von Hase 14.00
- Jakobsmuschel Nage mit Königs Krabbe Praline 18.00

Warme Vorspeise.

- Duett aus Jakobsmuschel und Blutwurst auf auf geschmorten Endivien, parfümiert mit Orange 32.00
- Gratinierte Miesmuscheln in Weissweinsud und Gemüsestreifen 28.00
- Gebratene Wachtel auf Petersilienwurzelpüree, Kastanienschaum und Hagenbuttensauce 28.00

Hauptgänge:

Fleisch:

- Wildgeschnetzeltes an Preiselbeeren Saucen , Spätzle und Herbstgemüse 42.00
- Gemspfeffer an Spätzli und Rosenkohl mit Speck 38.00
- Rehrücken an Gewürzjus, Selleriepüree, Rosenkohlblättern, Silberzwiebeln und Rotkraut 54.00
- Roulade von Wildschwein im Wirsingblatt, Hagenbuttensauce, Endivien, Rosenkohlblätter und Mandelbällchen 44.00

Fisch:

- Gebratene Rotbarbe mit Venusmuscheln an Mandelsauce,
Süßkartoffelpüree und Gemüseperlen 42.00
- Im Thymianbutter gebratene Goldbrasse auf Kürbis Risotto und
Petersilienschaum 44.00

Vegetarisch:

- Herbstgemüseteller 25.00
- Käsespätzle mit Blattspinat 26.00