



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 CHF, 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 APFELSCHNITZEN MIT FETAKÄSE GARNIERT		CHF 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

TOMATENSUPPE MIT SAHNEHÄUPCHEN SOUPE DE TOMATE "CHANTILLY" TOMATO CREAM SOUPE	CHF 14.-
KRAFTBRÜHE MIT PFANNKUCHENSTREIFFEN CONSOMMÉ "CÈLESTINE" CLEAR SOUP WITH PANCAKE STRIPES	CHF 14.-
FENDANTSCHAUMSÜPPCHEN NACH GROSSMUTTERS ART POTAGE MAISON AU VIN BLANC « GRAND-MÈRE » WINE SOUP "GRANDMOTHER STYLE"	CHF 15.-
KÜRBISSUPPE MIT SAHNEHÄUPCHEN UND CROÛTONS SOUPE DE POTIRON "CHANTILLY" ET CROÛTON	CHF 14.-

Salate – Salades – Salads

GEMISCHTER SALAT/SALADE MELEE / GARNISHED MIXED SALAD	CHF 14.-
SAISONSALAT MIT FEINEN PILZEN GARNIERT MIT OLIVEN & TOMATEN SALADE DE SAISON AVEC CHAMPIGNON, OLIVES ET TOMATE SALAD WITH MUSHROOMS, OLIVES & TOMATO	CHF 21.-
SALAT "BELLE ÉPOQUE" MIT GEBRATENEN RIESENCREVETTEN SALADE „BELLE ÉPOQUE" AVEC CREVETTES SAUTÉES FRESH SALAD PLATE WITH SAUTÉED SHRIMPS	CHF 28.-

Vegetarisch – Végétarien - Vegetarian

RISOTTO MIT FEINEN EDELPILZEN, GEMÜSE UND BERGKÄSE RISOTTO, VIEUX FROMAGE DE MONTAGNE, CHAMPIGNONS BLANCS ET LÉGUMES RISOTTO WITH MOUNTAIN CHEESE, WHITE MUSHROOMS & VEGETABLES	CHF 38.-
GEMÜSETELLER MIT PILZSAUCE ASSIETTE DE LÉGUMES AVEC SAUCE CHAMPIGNONS PLATE OF VEGETABLES & MUSHROOMSAUCE	CHF 34.-

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) AB 2 PERSONEN PREIS PRO PERSON CHF 59.-
CHATEAUBRIAND (FILET DE BŒUF)
CHATEAUBRIAND (BEEF-FILET STEAK)

DOPPELTES ENTRECÔTE AB 2 ERSONEN PREIS PRO PERSON CHF 54.-
ENTRECÔTE DOUBLE POUR 2 PERSONNES
DOUBLE BEEF SIRLOIN STEAK FOR 2 PEOPLE

RINDSFILET MIT BEILAGE NACH WAHL CHF 56.-
TOURNEDOS DE BOEUF AVEC ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
BEEF – FILET STEAK WITH CHOICE OF SIDE DISH

HOHRÜCKENSTEAK „RIB-EYES“ MIT BEARNAISESAUCE, POMMES & GEMÜSE CHF 51.-
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 49.-
ESCALOPE DE VEAU AVEC SAUCE CHAMPIGNONS, NOUILLES ET LÉGUMES
VEAL ESCALOP WITH MUSHROOMS SAUCE, NOODLES & VEGETABLES

FEINES LAMMCARRE MIT BEILAGE NACH WAHL CHF 56.-
CARRÉ D'AGNEAU AVEC ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
LAMBRIPS WITH CHOICE OF SIDE DISH

MAISPOULARDENBRUST MIT BEILAGE NACH WAHI 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 EMINCÉ DE VEAU « ZÜRCHER ART » AVEC RÖSTI ET LÉGUMES VEAL MEAT STRIPS "ZÜRCHER ART" WITH RÖSTI & VEGETABLES	CHF 48.-
WIENERSCHNITZEL (KALB) MIT POMMES-FRITES UND GEMÜSE ESCALOPE DE VEAU PANNÉE (WIENERART) AVEC POMMES-FRITES ET LÉGUMES WIENERSCHNITZEL WITH FRENCH FRIES & VEGETABLES	CHF 46.-
HIRSCHFILET MIT PFEFFERSAUCE, NUDELN UND GEMÜSE FILET DE CERF AVEC SAUCE POIVRE , NOUILLES ET LÉGUMES DEER FILET STEAK WITH PEPPER SAUCE, NOODLES & VEGETABL	CHF 52.-
FONDUE CHINOISE MIT RINDS- UND KALBFLEISCHSCHEIBEN DAZU REIS FONDUE CHINOISE AVEC BOEUF ET VEAU AVEC RIZ FONDUE CHINOISE WITH BEEF AND VEAL SLICES & RICE	CHF 52.-

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

Trockenreis

Gemüsebouquet

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

Aprikosensorbet mit Schnaps

Pro Person 4 Gang Menu inkl. Getränke
CHF 99.-