

VORSPEISEN

FRISELLA



Artischocken / getrocknete Tomaten/
Cime di Rapa / Soja Mayonnaise mit schwarzem
Knoblauch

CHF 31.-

KINGFISH UND SWISS ALPINE LACHS



Sashimi / Wasabi / Ingwer / Sojasauce

CHF 31.-

GERÄUCHERTER KANADISCHER HUMMER



Venusmuscheln / Bao Brot mit Aktivkohle/
Wakame

CHF 38.-

ENTENLEBERTERRINE

Trüffel / Kastanien / fermentierte Beeren /
Brioche mit getrockneten Früchten

CHF 36.-

RINDSTATAR

handgehacktes Rindsfilet / Toast

120 gr CHF 38.-

180 gr CHF 52.-

OONA KAVIAR N° 103

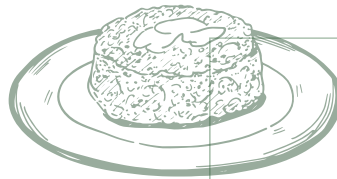
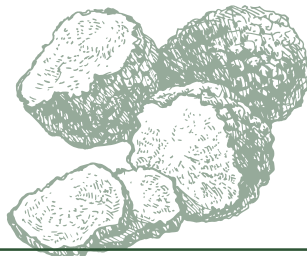
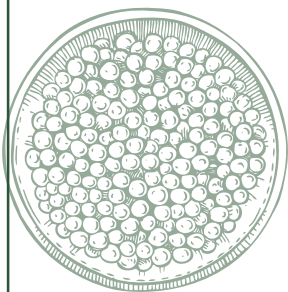
Blinis / Alpbutter

Dose 50 gr CHF 190.-

SALATBUFFET



CHF 16.-



SUPPEN

TOMATENCREMEMSUPPE



Ricotta-Oliven Perlen

CHF 14.-

BLUMENKOHLCREMESUPPE



Périgord Trüffel / Haselnüsse

CHF 14.-

RINDSKRAFTBRÜHE

Plin Ravioli mit Staffalp Käse

CHF 14.-

PASTA & RISOTTO

LINGUINE



kanadischer Hummer / Safran /
Frühlingszwiebeln

CHF 28.- / 36.-

REH -TORTELLI

Entenlebersauce / Äpfel /
Blaubeeren

CHF 28.- / 36.-

TOMATEN-KARTOFFELGNOCCHI



Kräuterseitlinge / getrocknete Tomaten /
Petersilie

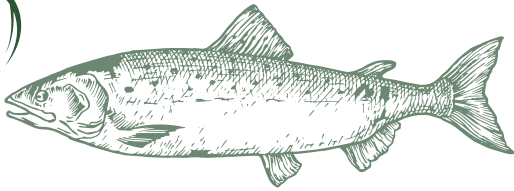
CHF 28.- / 36.-

CARNAROLI RISOTTO



Steinpilze / Belper Knolle

CHF 28.- / 36.-



FISCH

WOLFSBARSCHFILET



Beurre blanc / Wurzelgemüse / schwarzer
Knoblauch / Kartoffelstampf

CHF 52.-

SWISS ALPINE LACHS



Soja / Asiatisches Gemüse / Pilze /
Tom Kha Gai Sauce

CHF 48.-

EGLI FILET AUS RARON



Alpenkräuterbutter / Gemüse /
Sbrinz Risotto

CHF 48.-

FLEISCH

RINDSFILET



gebratene Entenleber / Périgord Trüffel /
Ofengemüse / Bratkartoffeln

CHF 64.-

SAUTIERTES

KALBSGESCHNETZELTES



Pilzrahmsauce / Karotten / Rösti

CHF 52.-

WIENERSCHNITZEL

Preiselbeerkonfitüre / Karotten / Pommes
Frites

CHF 52.-

VEGAN



GEMÜSE STROGANOFF

Tofu / Peperoni / Pilze/
Tomaten / Gurken / Reis

CHF 36.-

VEGANER BURGER

Pommes Frites

CHF 36.-



AB 2 PERSONEN

CHATEAUBRIAND



Sauce Béarnaise / Ofengemüse /
Bratkartoffeln

CHF 64.- pro
Person

KÄSE

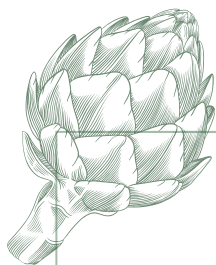


JUMI'S KÄSETELLER UND BERGKÄSE

hausgemachtes Früchtebrot / Kompott

4 Sorten CHF 14.-

6 Sorten CHF 18.-



VEGANES MENU



Frisella
mit Artischocken, getrockneten Tomaten,
Cime di Rapa und Soja Mayonnaise mit
schwarzem Knoblauch

Tomaten-Kartoffelgnocchi
mit Kräuterseitlingen, getrockneten Tomaten und
Petersilie

Gemüse-Stroganoff
mit Tofu, Peperoni, Pilzen, Tomaten, Gurken und Reis

Schokoladenbrownie
mit Macadamia Nüssen und Mandarinen

4 Gänge CHF 96.-

3 Gänge CHF 85.-



Wir verzichten trotz 5* Küche so gut wie möglich auf weitgereiste Produkte

Herkunft Fleisch & Fisch:

Rind, Kalb, Geflügel: CH

Schwein: CH / IT

Entenleber: F

Swiss Alpine Lachs, Egli: CH

Kaviar: CH

Venusmuscheln: IT

Wolfsbarsch: Mittelmeer

Kingfish: Nordostatlantik



VEGAN



VEGETARISCH



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können

SÜSSE ECKE



DESSERTS

VANILLESTICK

Karamell / Erdnüsse

CHF 16.-

ZITRONENÜBERRASCHUNG

weisse Schokolade / Calamansi /
Zitronen

CHF 16.-

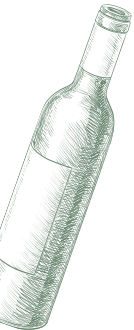
SCHOKOLADENBROWNIE



Macadamia Nüsse / Mandarinen

CHF 16.-

DESSERTWEINE



10 CL

5 CL

“MITIS” AMIGNE DE VÉTROZ

Jean-Réne Germanier, Vétroz

CHF 24.-

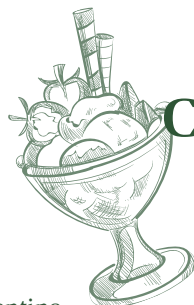
CHF 12.-

CHÂTEAU FILHOT

Deuxième Cru Classé, Sauternes

CHF 26.-

CHF 13.-



COUPES

COUPE ROCHER

Haselnusseis / Mini Rocher / Mini Florentine
Nougatsauce

CHF 12.-

COUPE MILCHREIS

Reiseis / Himbeereis / Himbeer Financier /
Rahm

CHF 12.-

COUPE ZITRUSFRÜCHTE



Calamansisorbet / Blutorangensorbet
Orangen-Grapefruit Filets

CHF 12.-



EIS & SORBETS

EIS

Vanille / Kaffee / Schokolade / Stracciatella / Fior di
Latte / Haselnuss / Reis / Himbeere / Salzkaramell



VEGAN & LAKTOSEFREI

Vanille / Schokolade



SORBETS

Birne / Aprikose / Zitrone / Erdbeere / Mandarine /
Calamanisi / Blutorange



CHF 4.- pro Kugel

CHF 2.- Schlagrahm

FRAPPÉ

CHF 10.50

EISKAFFEE

Kaffeeis / Vanilleis / Espresso / Rahm

CHF 12.-

COUPE DÄNEMARK

Vanilleis / Schokoladensauce / Mandeln /
Rahm

CHF 12.-

BANANASPLIT

Vanilleis / Schokoladeneis / Schokoladensauce
Bananen / Rahm

CHF 12.-