

OYSTER & CAVIAR

«Gillardeau» (Bretagne) Stk. 9.50
 Fine de Claire Huitres Favier F2 Stk. 6.50

Caviar Oscière Gold, 30gr 157.-
 Caviar Oscière Gold, 50gr 262.-

Caviar served with tonka beans crème fraîche, blinis, chives

ALPINE TAPAS


Rillettes von geräucherter Forelle 18.00
 Rillettes of smoked trout
Rillettes de truite fumée

Kartoffelkroketten mit Raclette Käse  14.00
 Croquettes of potato and raclette cheese
Croquettes de pommes de terre et fromage à raclette

Ententerrine, geräucherte Butter, Brot, Cornichons 18.00
 Duck terrine, smoked butter, bread, cornichons
Terrine de canard, beurre fumé, pain, cornichons

Walliser Trockenfleisch und Hobelkäse 24.00 34.00
 Valaisanne plate with dried meat and sliced cheese
Viande séchée et fromage à rebibes du Valais

SOUP FOR YOUR SOUL

Suppe vom gerösteten Kürbis, Mangold, Kürbiskerne 18.00 
 Roasted pumpkin soup, swiss chard, pumpkin seeds
Soupe de potiron rôti, bettes, graines de potiron


Goulasch Suppe 26.00
 Goulash soup
Soupe de goulasch


Suppe der Woche 18.00
 Soup of the week- *soupe de la semaine*

SPECIALS

Carpaccio von der Rinderbrust, Fenchel, Feldsalat 38.00
 Brisket carpaccio, fennel, lamb's lettuce
Carpaccio de poitrine de bœuf, fenouil, mâche

Wildschweinragout, Cavatelli Pasta, Manchego Käse 34.00
 Wild boar ragout, Cavatelli pasta, Manchego cheese
Ragoût de sanglier, pâtes Cavatelli, fromage Manchego


Risotto mit Wildpilzen  28.00
 Risotto with wild mushrooms- *Risotto aux champignons*

Spaghetti a la putanesca  26.00
Schwarze Oliven, Kapern, Cherry Tomaten, Knoblauch
 Black olives, capers, cherry tomatoes, garlic
Olives noires, câpres, tomates cerises, ail

OUR CLASSICS

Rindstatar mit Pommes Allumettes 120g 180g
 30.00 42.00
 Beef tartar with french fries
Le tartare de boeuf avec pommes allumettes

Monte Rosa Burger 36.00
Brioche, Swiss Black Angus Patty, Zitronen Ailoli, Tomaten-Jalapeño Kompott, Zwiebelringe, Emmentaler
 Brioche, Swiss Black Angus Patty, lemon Aioli, tomato Jalapeño compote, fried onion rings, Emmental cheese
Brioche, Swiss Black Angus Patty, Aioli au citron, compote de jalapeño, rondelles d'oignon, Emmental


Traditionelles oder vegetarisches Clubsandwich  28.00
 Traditional or vegetarian club sandwich
Le Club Sandwich traditionnel ou végétarien


Croque-Monsieur 22.00
 Gratinated ham and cheese toast
Gratiniertes Schinken-Bergkäse-Toast

Ceasar Salad 31.00
Lattich, Hähnchenbrust, Parmesan und Croutons
 Lettuce, chicken breast, parmesan and croutons
Laitue, poitrine de poulet, parmesan et croûtons

Fish and Chips 30.00
Zander Fischfilet, Erbsenpüree, Minze, Remoulade
 Pike perch fish filet, peas puree, mint, tartar sauce
Filet de sandre, purée de petits pois, menthe, sauce tartare

DESSERTS

Karamellisierte Birnen, Trauben, Camembert  16.00
 Caramelized pears, grapes, camembert
Poire caramélisée, raisins, camembert

Kastanien Panna Cotta, Feigenkompott  16.00
 Chestnut Panna Cotta, figs compott
Panna cotta de châtaignier, compote de figes

Auswahl von hausgemachten Eiscremes und Sorbets 4.50
 Choice of homemade sorbets and ice creams
Sélection de glaces et sorbets fait maison

Tageskuchen 7.00
 Cake of the day
Gâteau du jour

