

VORSPEISEN / *En entrée...*

Rind – Aubergine – Kürbiskern

Mariniertes Rinds-Carpaccio mit Auberginen-Kaviar, jungem Kräutersalat an Oliven-Zitronen Dressing mit Sauerrahm und gesalzenen Kürbiskernen
Carpaccio de boeuf mariné avec caviar d'aubergines, jeunes salades d'herbes au dressing de citron et d'olives, graines de courge salées à la crème aigre

Sfr. 25.-

«Black Tiger» Riesenkrevette – Wasabi – Trüffel

Kleines Salatbukett mit gebratenen «Black Tiger» Riesenkrevetten, Grapefruitfilets an Trüffelöl und Wasabi-Nüssen
Petit bouquet de salade aux crevettes géantes «Black Tiger» sautées avec filets de pamplemousse à l'huile de truffes et noix au wasabi

Sfr. 24.-

Costa Rica Ananas – Mozzarella – Mango

Costa-Rica Ananas mit Mango-Peppadew Relish und Mozzarella-Käse an Olivenöl ,Balsamico und gerösteten Cashew-Nüssen
Ananas de Costa-Rica au relish de mangues et peppadews, fromage mozzarella à l'huile d'olives et balsamique et noix de cajou rissolées

Sfr. 21.-

Ricotta Zitronen Ravioli – Parmesan – Fève-Bohne

Hausgemachte Ricotta-Zitronen Ravioli mit Fèves-Bohnen, Speckstreifen und leichter Parmesanschaumsauce
Ravioli «Maison» à la ricotta et citron, fèves et lardons à la sauce de parmesan légère

Sfr. 24.-

SUPPEN / *Potages...*

Gazpacho – Brot-Croûton – Gemüse

Kalte andalusische Suppe „Gazpacho“ mit Basilikum-Gemüse Kompott und Brot-Croûton
Soupe froide d'Andalousie «Gazpacho» avec compotée de légumes au basilic et croûtons

Sfr. 14.-

Kartoffel-Lauch – Zermatter Trockenfleisch – Roggenbrot

Leichte Lauch-Kartoffelcremesuppe mit Roggenbrot und Zermatter Trockenfleisch
Veloutine aux poireaux et pommes de terre avec viande séchée de Zermatt et pain de seigle

Sfr. 14.-

HAUPTGÄNGE / *Plat principal...*

Rind – Rucola-Gnocchi – Pesto – Peperonata

Grilliertes Rinds-Entrecôte auf mediterranem Peperonata-Gemüse mit Rucola-Gnocchi und Kräuter-Zitronen Pesto

Entrecôte de boeuf grillée sur légumes peperonata méditerranéens, gnocchi à la roquette au pistou d'herbes et citron

Sfr. 42.-

Lamm – Blini – Ofengemüse – Balsamico

Gratiniertes Lammrückenfilet mit provenzalischer Kruste auf geschmortem Ofengemüse und Blini von getrockneten Tomaten mit Balsamico-Reduktion

Filet de dos d'agneau gratiné à la croûte provençale sur légumes au four braisés avec blini aux tomates séchées et réduction de balsamique

Sfr. 40.-

Zander – Blattspinat – Rotwein – Munder Safran

Poeliertes Zanderfilet auf Blattspinat mit Gemüsewürfeln und Munder Safran-Kartoffeln mit Barolo-Rotweinschaumsauce

Filets de sandre poêlés sur épinards en branches aux légumes en dés avec pommes de terre safranées à la sauce vin rouge de Barolo crémée

Sfr. 38.-

SÜSSSPEISEN / *Desserts...*

Toblerone-Schokolade – Waldbeere – Feige

„Toblerone“ Schokoladen Mousse mit Waldbeeren-Joghurt Eis und Portwein-Feige an Himbeersauce

Mousse au chocolat «Toblerone», glace de yogourt aux baies des bois, figue au vin de Porto et sauce de framboises

Sfr. 15.-

Orange – Krokant – Pfirsich

Orangen-Straciatella Gefrorenes mit Vanille-Krokant Eis und pochierter Pfirsich an Himbeersauce

Parfait glacé «Straciatella» à l'orange, glace de vanille croquante et pêche pochée à la sauce de framboises

Sfr. 15.-

Käse

Garnierter Teller mit gereiften Käsen

Assiette de fromages affinés

Sfr. 15.-

MENU „WELLNESS“

AMUSE-BOUCHE

COSTA RICA – MOZZARELLA – MANGO

ZÄNDER – BLATTSPINAT – ROTWEIN – MUNDER SAFRAN

ORANGE – KROKANT – PFIRSICH

ODER

KÄSETELLER

KLEINE ÜBERRASCHUNG VON UNSERER CHEF PÂTISSIER

SFR. 70.-

MENU „BERGHOF“

AMUSE-BOUCHE

„BLACK TIGER“ RIESENKREVETTE – WASABI – TRÜFFEL

KARTOFFEL-LAUCH – ZERMATTER TROCKENFLEISCH – ROGGENBROT

RIND – RUCOLA-GNOCCHI – PESTO – PEPPERONATA

TOBLERONE-SCHOKOLADE – WALDBEERE – FEIGE

ODER

KÄSETELLER

KLEINE ÜBERRASCHUNG VON UNSERER CHEF PÂTISSIER

SFR. 90.-