

Speisekarte

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Randen und Trauben	16.50
Hummer – Bisque mit Krebschwänzen	19.50
Warmer Ziegenkäse auf getoastetem Brot und Gemüsesalat	16.50
Crevettencocktail	19.50
Klassisches Rindstatar mit Hausbrot	23.50/34.50

Fisch

Gebratener Saibling mit Selleriestock und grünem Spargel	39.50
Eglifilet Meunière aus Walliser Zucht mit Süsskartoffelstock und Eierschwämmli-Kefen-Gemüse	52.50
Filet vom Wolfsbarsch, Ofengemüse und Safranrisotto	56.50
Gebratener Black Cod karamellisiert mit Erbsen-Püree und Beurre blanc	64.50

Fleisch

Gebratene Pouletbrust auf Belugalinsen-Salat	31.50
US-Rindsfilet mit Balsamico-Jus und Rosmarin-Kartoffeln	59.50
Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat	49.50

Vegetarisch

Zitronen-Ricotta-Ravioli mit Salbeibutter und Parmesan	34.50
Belugalinsen-Salat mit Feta	26.50

Desserts

Crema Catalana	12.50
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Greyerzer-Rahm	15.50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	13.50