

Menu Frühling 1	CHF	77.00
Gebratene Jakobsmuschel auf Erbsenrisotto Gegrillte Frühlingszwiebeln und blauer Kartoffelchip <i>Sautéed scallop with pea risotto</i> <i>Grilled young onions and blue potato chip</i> ● ● ●	CHF	19.00
Gebratene Maispouardenbrust mit Morchelfüllung im Rohschinkenmantel Kräuternudeln und Frühlingsgemüse <i>Morel-filled sautéed corn-fed chicken in a raw ham coat</i> <i>Herbal noodles and spring vegetables</i> ● ● ●	CHF	45.00
Panna Cotta von der Kaffeebohne mit Haselnusspraline <i>White coffee panna cotta with hazelnut praline</i>	CHF	13.00
Menu Frühling 2	CHF	86.00
Hausgeräucherter Saibling mit Bärlauchmousse und Kresse <i>Home smoked char with wild garlic mousse and cress</i> ● ● ●	CHF	17.00
Ofenfrischer Kalbshohrücken mit Morchel-Hollandaise Frühlingskartoffeln, gemischtes Spargelgemüse und hausgeräucherte Cherrytomaten <i>Roasted saddle of veal with morel Hollandaise sauce</i> <i>Spring potatoes, mixed asparagus and home smoked cherry tomatoes</i> ● ● ●	CHF	54.00
Erdbeer-Franchipanstrudel mit Rhabarbersorbet <i>Strawberry-frangipane strudel with rhubarb sorbet</i>	CHF	15.00
Menu Frühling 3	CHF	94.00
Bärlauchcremesuppe mit sautierten Austernpilzen <i>Wild garlic cream soup with sautéed oyster mushrooms</i> ● ● ●	CHF	12.00
Pochiertes Felchenfilet und gegrillte Mini Zucchini Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ratatouille <i>Poached whitefish and grilled mini zucchini</i> <i>Homemade ravioli filled with ratatouille</i> ● ● ●	CHF	18.00
Englisch gebratenes Entrecôte mit Portwein-Schalotten Kartoffelgratin und Spargel <i>Medium sautéed beef entrecote with Port wine shallots</i> <i>Potato gratin and asparagus</i> ● ● ●	CHF	49.00
Himbeer-Schokoladentarte mit Vanillerahm <i>Raspberry-chocolate tartlet with vanilla whipped cream</i>	CHF	15.00

Menu Sommer 1	CHF	74.00
<hr/>		
Weisse Tomatencremesuppe mit Basilikumöl Gebratenes Kaninchenfilet im Sesammantel <i>White tomato cream soup with basil oil</i> <i>Sautéed fillet of rabbit in a sesame coat</i>	CHF	14.00
● ● ●		
Ofenfrische Lammhufte „Soul Food Style“ Hausgemachtes Pesto <i>Medium roasted lamb loin "soul food style"</i> <i>Homemade pesto</i>	CHF	44.00
● ● ●		
Walliser Aprikosen-Cheesecake mit Aprikosen-Thymiansorbet <i>Valais apricot cheese cake with apricot-thyme sorbet</i>	CHF	16.00
Menu Sommer 2	CHF	89.00
<hr/>		
Tapas „Bocken Style“ Duett von der Ravioli mit Rauchlachs und getrüffeltem Rind Gemischtes Grillgemüse <i>Tapas "Bocken style"</i> <i>Duet of ravioli with smoked salmon and truffled beef, mixed grilled vegetables</i>	CHF	19.00
● ● ●		
Im Ganzen gegrilltes Rindsfilet mit Marsalasauce Zitronen-Kräuterrisotto und Eierschwämmchenragout Sommerliches Gemüsebouquet <i>Grilled fillet of beef with Marsala sauce</i> <i>Lemon-herbal risotto with chanterelle ragout</i> <i>Summer vegetables</i>	CHF	54.00
● ● ●		
Himbeer-Schokoladenvariation <i>Raspberry-chocolate variation</i>	CHF	16.00
Menu Sommer 3	CHF	110.00
<hr/>		
Gurkencarpaccio mit Lachstatar und Dill-Senfsoße <i>Cucumber carpaccio with salmon tartare and dill-mustard sauce</i>	CHF	18.00
● ● ●		
Gebratenes Rotbarbenfilet mit Blumenkohl-Couscous Frischer Kerbel und Auberginenchips <i>Sautéed fillet of red mullet with cauliflower couscous</i> <i>Fresh chervil and eggplant chips</i>	CHF	21.00
● ● ●		
Poeliertes Kalbsfilet mit Chilisauce Kartoffel-Majoranmousseline und gefüllte Zucchini <i>Sautéed fillet of veal with chili sauce</i> <i>Potato-marjoram mousseline and filled zucchini</i>	CHF	56.00
● ● ●		
Hausgemachte Kirschvariation <i>Homemade variation of cherry</i>	CHF	15.00

Menu Herbst 1	CHF	77.00
<hr/>		
Hausgeräucherter Lachs mit Würzmischung Zitronenvinaigrette und Seealgensalat <i>Home smoked salmon with spice mix, lemon-thyme mousse and sea alga salad</i>	CHF	20.00
•••		
Wildschweintrücker mit Steinpilzen Kartoffel-Lauchkuchen und Kürbisgemüse <i>Saddle of wild boar with boletus Potato-leek quiche with pumpkin</i>	CHF	42.00
•••		
Crêpe-Mille-Feuille mit Nougat und Zwetschgen-Limettenkompott <i>Crepe mille-feuille with nougat and plum-lime compote</i>	CHF	15.00
<hr/>		
Menu Herbst 2	CHF	84.00
<hr/>		
Petersilienwurzelsuppe mit Rotbarbenfilet <i>Parsley root soup with red mullet fillet</i>	CHF	15.00
•••		
Rehschnitzel mit Preiselbeersauce Haselnuss-Spätzli mit Kräutern und Rosenkohlgemüse <i>Deer escalope with cranberry sauce Hazelnut spaetzle and Brussels sprouts</i>	CHF	54.00
•••		
Duett von Maroni und Feige <i>Duet of chestnut and fig</i>	CHF	15.00
<hr/>		
Menu Herbst 3	CHF	92.00
<hr/>		
Fasanenterrine mit Quittenchutney und Kastanienbrioche <i>Pheasant terrine with quince chutney and chestnut brioche</i>	CHF	19.00
•••		
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen <i>Pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds</i>	CHF	12.00
•••		
Rosa gebratener Hirschrücken mit Portwein-Hagebuttenjus Herzoginkartoffeln und Apfelrotkraut <i>Medium sautéed saddle of venison with Port wine-rose hip sauce Pommes Duchess and braised red cabbage with apples</i>	CHF	50.00
•••		
Preiselbeermousse auf Browniesbiskuit mit Dattel-Orangensalat <i>Cranberry mousse with brownie biscuit and date-orange salad</i>	CHF	11.00

Menu Winter 1	CHF	75.00
Cremige Linsensuppe mit Balsamico und Speckchips <i>Creamy lentil soup with balsamic vinegar and bacon chips</i>	CHF	14.00
● ● ●		
Klassischer Rindstafelspitz im Wurzel-Gemüsefond Schnittlauchkartoffeln und junger Spinat <i>Classic prime boiled beef in root-vegetable stock Chives potatoes and young spinach</i>	CHF	47.00
● ● ●		
Honig-Baumnussparfait mit Karamel-Birnengratin <i>Honey-walnut parfait with caramel-pear gratin</i>	CHF	14.00
Menu Winter 2	CHF	86.00
Spinat-Kartoffelstrudel mit Trüffelsauce und gedämpften Pastinakenstreifen <i>Spinach-potato strudel with truffle sauce and steamed parsnip strips</i>	CHF	17.00
● ● ●		
Gebratenes irisches Kalbsfilet mit Café de Paris-Sauce Pommes Macaire und Gemüsebündel im Landrauchschinken <i>Sautéed Irish fillet of veal with Café de Paris sauce Macaire potatoes and vegetable in smoked ham</i>	CHF	56.00
● ● ●		
Lebkuchenmousse mit marinierten Vanilletrauben <i>Gingerbread mousse with marinated vanilla grapes</i>	CHF	13.00
Menu Winter 3	CHF	99.00
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry <i>Clear oxtail soup with sherry</i>	CHF	14.00
● ● ●		
Gebratener Winterskrei mit Rosmarin-Gersotto und Coppa <i>Sautéed winter skrei with rosemary-barley risotto and coppa ham</i>	CHF	18.00
● ● ●		
Rindsfilet mit Glühweinjus Walnuss-Risotto und Wintergemüse <i>Fillet of beef with mulled wine sauce Risotto with walnuts and winter vegetables</i>	CHF	54.00
● ● ●		
Mandarinentarte mit Basler Lächerlimousse <i>Tangerine tarte with Basle "Lächerli" mousse</i>	CHF	13.00