

La Table d'Été

*"Mountain Grill" von William Weiss, Küchenchef,
und sein Team*

Vorspeisen

Schweizer Kalbstatar, Pfifferlinge, mariniertes Spargeln	29
Im Tempura Zucchini-Blüten mit Melisse und Ricotta, Nessel Velouté	32
Schweizer Lachscarpaccio, grüne Bohnen und Basilikum	21
Zander Ceviche, Mango und Passionsfrucht, knuspriges Gemüse	26
Gemüsesalat roh und gedämpft, Ziegenkäse	23
Burratina aus Apulien, Ananas-Tomaten Gaspacho	24
Kleine Trüffel Pizza mit Vacherin Fribourgeois	34

Hauptspeisen

Zander mit Bergkräuter-Kruste	44
Sautierte Calamaretti, Thai-Basilikum und Tomaten Confit	36
Miso glasierter schwarzer Kabeljau	48

Grilliertes Limousin-Rindskotelett (2 Pers.)	70 pro Person
Grilliertes Limousin-Kalbskotelett (300 g)	65
Grilliertes Swiss Black Angus Entrecote (180 g)	58
Grillierte Alpstein Lammkoteletts	52
Grilliertes Hähnchen mit Bärlauch Pesto	42
Gebratenes Entenfilet, Walliser Aprikosen	38

Unsere Hauptspeisen werden mit folgenden Beilagen serviert:
Kartoffelmousseline, grüne Bohnen mit Pistazien Pesto

Klassiker

Cesar Salat, Geflügel / Karamell-Kokosnuss	26
Tortiglioni Pasta Napolitana oder Arrabiata	22
Carnaroli Risotto, grillierte Riesencrevetten	38
Klassisches Club Sandwich	32
Burger würzig, Rind und gebratene Zwiebel	36

Falls Sie an einer Allergie leiden,
bitten wir Sie die dementsprechenden Informationen an unser Restaurantpersonal weiterzugeben.