



Menu CHF 85.-
Sonntag, 12. Juli 2026

Nüsslisalat
Kartoffeldressing | Feta-Röllchen
Lamb's lettuce
Potato dressing | Feta rolls
Salade de mâche
Vinaigrette aux pommes de terre | Roulés de feta

CHF 18.-

Unsere Weinempfehlungen

Weisswein

Aigle les Murailles
H. Badoux,
Chablais Vaud

75cl CHF 56.-

Rotwein

Cabernet Sauvignon Barrique
Jacques Germanier
Conthey, Wallis

75cl CHF 64.-

Spargelcremesuppe | Mandeln
Asparagus cream soup | Almonds
Velouté d'asperges | Amandes

CHF 14.-

Rindsentrecôte | Barolo Jus
Gefüllte Artischockenböden | Kartoffelkrusteln
Beef entrecôte | Barolo jus
Stuffed artichokes | Potato croquettes
Entrecôte de bœuf | Jus au Barolo
Artichauts farcis | Croquettes de pommes de terre

oder / or / ou

Kabeljaufilet | Rahmlauch
Bergkräuterreis
Cod Fillet | Creamed leeks
Mountain herb rice
Filet de cabillaud | Poireaux à la crème
Riz aux herbes de montagne

CHF 54.-

Ladies cut CHF 45.-

oder / or / ou

Gebackener Camembert | Sommergemüse
Kartoffelpüree | Preiselbeeren
Baked Camembert | Summer vegetables
Mashed potatoes | Lingonberries
Camembert pané | Légumes d'été
Purée de pommes de terre | Airelles

CHF 32.-

Schokoladen-Brownie
Frische Waldbeeren | Stracciatella-Glace
Chocolate brownie
Fresh forest berries | Stracciatella ice cream
Brownie au chocolat
Fruits des bois frais | Glace stracciatella

CHF 14.-

