

# MONTAG | monday | lundi

## Genuss Menu zum Teilen / menu to share / menu plaisir à partager

We serve all dishes in tasting size | *Nous vous servons tous les plats en format dégustation*

### Vorspeise | Starter / Entrée

---

**Griechischer Salat** | Gurke | rote Zwiebeln | Kalamata Oliven

Datterini Tomate | Fetacrème

Greek salad | cucumber | red onions | kalamata olives | datterini tomatoes, feta cream

*Salade grecque | concombre | oignons rouges | olives kalamata | tomates datterini, crème de feta*

**Hausgemachte Kalbspastete** | Apfel | süss Saure Radieschen

Homemade veal pâté | Apple | Sweet and sour radishes

*Pâté de veau maison | Pomme | Radis aigres-doux*

### Zwischengang | Intermediate course / Intermède

---

**Lamm Merguez** | Dijonnaise

Lamb Merguez | Dijonnaise

*Merguez d'agneau | Dijonnaise*

### Hauptgang | Main course / Plat principal

---

**Kalbs-Involtini** | Ofengemüse | grüne Pfeffersauce

Veal involtini | roasted vegetables | green pepper sauce

*Involtini de veau | légumes rôtis | sauce au poivre*

**Forellenfilet** | Tomate | Zitrone | Petersilie

Trout fillet | tomato | lemon | parsley

*Filet de truite | tomate | citron | persil*

**Kartoffel Trüffel Gratin**

Potato and truffle gratin

*Gratin de pommes de terre à la truffe*

### Dessert | Dessert / Dessert

---

**Pekannuss Schokoladen Brownie** | Salzkaramel | Tonkabohnen Glace | Kirschen

Pecan chocolate brownie | Salted caramel | Tonka bean ice cream | Cherries

*Brownie au chocolat et aux noix de pécan | Caramel salé | Glace aux fèves tonka | Cerises*

Kurzfristige, saisonale Anpassungen unter Vorbehalt

Short-term, seasonal adjustments subject to change

*Sous réserve d'ajustements saisonniers à court terme*

**4 plat | 67** per person/par personne

**3 plat | 58** per person/par personne

**2 plat | 51** per person/par personne

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8.1% MwSt.

Für Gäste mit besonderen Anforderungen (Allergene), sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.

# DIENSTAG | tuesday | mardi

## Genuss Menu zum Teilen / menu to share / *menu plaisir à partager*

We serve all dishes in tasting size | *Nous vous servons tous les plats en format dégustation*

### Vorspeise | Starter / *Entrée*

---

#### Gebratener Radicchio | Orange | Gradfrucht Mandeln | gehobelter Sprinz

Roasted radicchio | Orange | Dried fruit and almonds | Shaved Sprinz

*Radicchio sauté | Orange | Amandes grillées | Sprinz râpé*

#### Süss saure Felchenfilet | Apfel | Zwiebel | Essig Gurke | Crème fraîche

Sweet and sour whitefish fillet | apple | onion | pickled gherkin | crème fraîche

*Filet de féra aigre-doux | pomme | oignon | cornichon au vinaigre | crème fraîche*

### Suppe | Soup / *Soupe*

---

#### Melonen Kaltschale / cold melon soup / *soupe froide au melon*

### Hauptgang | Main course / *Plat principal*

---

#### Gerolltes Schweins Knusper Cordon Bleu | Ballenberg Kochschinken | Cremiger Alpkäse

Rolled Crispy Pork Cordon Bleu | Ballenberg Cooked Ham | Creamy Alpine Cheese

*Cordon bleu croustillant au porc roulé | Jambon cuit Ballenberg | Fromage d'alpage crémeux*

#### Seelachsfilet | Brotkruste | Remouladensauce

Pollock fillet | Breadcrumb coating | Remoulade sauce

*Filet de lieu noir | Croûte de pain | Sauce rémoulade*

#### Kartoffelstock | Romanesco | Rauch Mandeln

Mashed potatoes | Romanesco | Smoked almonds

*Purée de pommes de terre | Romanesco | Amandes fumées*

### Dessert | Dessert / *Dessert*

---

#### Bienenstich | Himbeeren | Honig Joghurt Glace

Cake with a cream filling and almonds | raspberries | Honey yoghurt Ice cream

*Gâteau fourré à la crème et aux amandes | framboises | glace au yaourt et au miel*

Kurzfristige, saisonale Anpassungen unter Vorbehalt

Short-term, seasonal adjustments subject to change

*Sous réserve d'ajustements saisonniers à court terme*

4 plat | 67 per person/par personne

3 plat | 58 per person/par personne

2 plat | 51 per person/par personne

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8.1% MwSt.

Für Gäste mit besonderen Anforderungen (Allergene), sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.

# MITTWOCH | wednesday | mercredi

## Genuss Menu zum Teilen / menu to share / menu plaisir à partager

We serve all dishes in tasting size | *Nous vous servons tous les plats en format dégustation*

### Vorspeise | Starter / *Entrée*

---

**Kohlrabi** | Rüebli | Chili | Erdnüsse | Bohnen | Tomaten

Cabbage | carrots | chilli | peanuts | beans | tomatoes

*Chou-rave | carottes | piment | cacahuètes | haricots | tomates*

**"Thai Beef Salat"** | Mango | Karotte | Gurke | Rote Zwiebel

« Thai beef salad » | Mango | carrot | cucumber | red onion

*« Salade de bœuf thaï » | mangue | carotte | concombre | oignon rouge*

### Zwischengang | Intermediate course / *Intermède*

---

**Yuzu-Ingwer-Sorbet**

Yuzu ginger sorbet

*Sorbet au yuzu et au gingembre*

### Hauptgang | Main course / *Plat principal*

---

**Rotes Thaicurry** | Poulet

Red thai curry | chicken

*Curry thaï rouge | poulet*

**Knusprig gebackener Wolfsbarsch** | Koriander-Chili-Vinaigrette

Crispy baked sea bass | coriander and chilli vinaigrette

*Bar croustillant au four | vinaigrette à la coriandre et au piment*

**Jasmin Reis** | gebratenes Gemüse

Jasmine rice | stir-fried vegetables

*Riz au jasmin | légumes sautés*

### Dessert | Dessert / *Dessert*

---

**Banane** | Passionsfrucht | Matcha Tee Glace | Vanille Espuma

Banana | Passion fruit | Matcha tea sorbet | Vanilla espuma

Kurzfristige, saisonale Anpassungen unter Vorbehalt

Short-term, seasonal adjustments subject to change

*Sous réserve d'ajustements saisonniers à court terme*

**4 plat** | 67 per person/par personne

**3 plat** | 58 per person/par personne

**2 plat** | 51 per person/par personne

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8.1% MwSt.

Für Gäste mit besonderen Anforderungen (Allergene), sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.

# DONNERSTAG | thursday | *jeudi*

## Genuss Menu zum Teilen / menu to share / *menu plaisir à partager*

We serve all dishes in tasting size | *Nous vous servons tous les plats en format dégustation*

### Vorspeise | Starter / *Entrée*

---

#### **Burrata** | Bunter Tomatensalat | Basilikum-Sorbet | Rucola | Pinienkerne

Burrata | Mixed tomato salad | Basil sorbet | Rocket | Pine nuts

*Burrata | Salade de tomates colorées | Sorbet au basilic | Roquette | Pignons de pin*

#### **Crème fraîche Mousse** | Rauchlachstatar | Rande | Gurke | Dill

Crème fraîche mousse | smoked salmon tartare | beetroot | cucumber | dill

*Mousse à la crème fraîche | tartare de saumon fumé | betterave | concombre | aneth*

### Suppe | Soup / *Soupe*

---

#### **Gazpacho** | cold vegetable soup | soupe froide aux légumes

### Hauptgang | Main course / *Plat principal*

---

#### **Surf and turf** | Rindersteak und Crevette

Surf and turf | beef steak and prawns

*Surf and turf | Steak de bœuf et crevettes*

#### **Knusper Zander** | Zitronen | Beurre Blanc

Fried Perch | lemons | beurre blanc

*Sandre frit | citrons | beurre blanc*

#### **Dinkel Lotto** | Ratatouille

Spelt Lotto | ratatouille

*Loto à l'épeautre | ratatouille*

### Dessert | Dessert / *Dessert*

---

#### **Hausgemachtes Eis am Stiel** | Milch Schokolade | Kokosnuss

Homemade ice lolly | milk chocolate | coconut

*Glaces artisanales à l'eau | chocolat au lait | noix de coco*

#### **Dreierlei Käse** | Chutney | Früchtebrot

Three types of cheese | chutney | fruit bread

*Assortiment de trois fromages | chutney | pain aux fruits*

Kurzfristige, saisonale Anpassungen unter Vorbehalt

Short-term, seasonal adjustments subject to change

*Sous réserve d'ajustements saisonniers à court terme*

**4 plat** | 67 per person/par personne

**3 plat** | 58 per person/par personne

**2 plat** | 51 per person/par personne

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8.1% MwSt.

Für Gäste mit besonderen Anforderungen (Allergene), sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.

# FREITAG | friday | vendredi

## Genuss Menu zum Teilen / menu to share / menu plaisir à partager

We serve all dishes in tasting size | *Nous vous servons tous les plats en format dégustation*

### Vorspeise | Starter / Entrée

---

**Rinds Tatar** | Eigelbcreme | Focaccia | gepickeltes Gemüse

Beef tartare | Egg yolk cream | Focaccia | Pickled vegetables

*Tartare de bœuf | Crème au jaune d'œuf | Focaccia | Légumes marinés*

**Wasser Melone** | Avocado | Scamorza | Hasli Rohschinken

Watermelon | avocado | scamorza | raw ham from Haslital

*Melon | avocat | scamorza | jambon cru du Haslital*

### Zwischengang | Intermediate course / Intermède

---

**Hackfleischbällchen** | würziges Tomaten Chutney

Minced meatballs | spicy tomato chutney

*Boulettes de viande | chutney de tomates épicé*

### Hauptgang | Main course / Plat principal

---

**Kalbs Tagliata** | Alpkäse | Pinienkerne | Rucola

Veal Tagliata | alpine cheese | pine nuts

*Tagliata de veau | fromage d'alpage | pignons de pin*

**Dorade Royal** | Zitrone | Kräuter | Salzkruste | Salsa Verde

Sea bream royal | lemon | herbs | salt crust | salsa verde

*Dorade royale | citron | herbes aromatiques | croûte de sel | salsa verde*

**Hausgemachte Casarecce** | Stunden Ei | Sommergemüse

Homemade casarecce | poached egg | summer vegetables

*Casarecce maison | œuf poché | piments | légumes d'été*

### Dessert | Dessert / Dessert

---

**Joghurt Mousse** | Meringue | Beeren

Yoghurt mousse | meringue | berries

*Mousse au yaourt | meringue | baies*

Kurzfristige, saisonale Anpassungen unter Vorbehalt

Short-term, seasonal adjustments subject to change

*Sous réserve d'ajustements saisonniers à court terme*

**4 plat** | 67 per person/par personne

**3 plat** | 58 per person/par personne

**2 plat** | 51 per person/par personne

# FREITAG | friday | vendredi

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8.1% MwSt.

Für Gäste mit besonderen Anforderungen (Allergene), sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.

# BBQ ab 20 Personen

## Vorspeise | Starter / *Entrée*

---

**Salat Bowl** | Alpkäse Dressing | Knusper

Salad bowl | alpine cheese dressing | crisps

*Bol de salade | vinaigrette au fromage d'alpage | croustillant*

## Hauptgang | Main course / *Plat principal*

---

**OFYR Feuerring-BBQ**

**Grillgemüse** | junge Kartoffel | Ananas | Kräuterquark | BBQ Sauce | Chimichurri | Gurkenrelish

**Grilled vegetables** | young potato | pineapple | herb quark | BBQ sauce | chimichurri | cucumber relish

*Légumes grillés | jeune pomme de terre | ananas | séré aux herbes | sauce BBQ | chimichurri*

*Relish de concombre*

## Dessert | Dessert / *Dessert*

---

**Joghurt Mousse** | Meringue | Beeren

Yoghurt mousse | meringue | berries

*Mousse au yaourt | meringue | baies*

Kurzfristige, saisonale Anpassungen unter Vorbehalt

Short-term, seasonal adjustments subject to change

*Sous réserve d'ajustements saisonniers à court terme*

**3 plat | 58** per person/par personne

**2 plat | 51** per person/par personne

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8.1% MwSt.

Für Gäste mit besonderen Anforderungen (Allergene), sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.

# SAMSTAG | saturday / samedi

**Genuss Menu zum Teilen | menu to share | menu plaisir à partager**

We serve all dishes in tasting size | *Nous vous servons tous les plats en format dégustation*

## Vorspeise | Starter / Entrée

---

**Gegrillter Mini-Lattich** | Gurke Joghurt | Knoblauch | geröstete Sonnenblumenkerne

Grilled mini lettuce | cucumber yoghurt | garlic | roasted sunflower seeds

*Mini-lattes grillées | concombre yaourt | ail | graines de tournesol grillées*

**Lauwarme Forelle** | gerösteter Blumenkohl | Blumenkohlsalat | Knusper

Warm trout | roasted cauliflower | cauliflower salad | crispy

*Truite tiède | chou-fleur rôti | salade de chou-fleur | croustillant*

## Zwischengang | Intermediate course / Intermède

---

**Hausgemachtes Sorbet mit Schaumwein** (mit/ohne Alkohol)

Homemade sorbet with sparkling wine (with/ without alcohol)

*Sorbet fait maison avec vin mousseux (avec/sans alcool)*

## Hauptgang | Main course / Plat principal

---

**Filet Wellington** | Rotweinjus

Filet Wellington | red wine jus

*Filet Wellington | jus au vin rouge*

**Heiß geräuchertes Lachsfilet** | Fenchel | Orange

Hot-smoked salmon fillet | fennel | orange

*Filet de saumon fumé chaud | fenouil | orange*

**Bund Rübli** | Erbsen

Bund carrots | peas

*Bouquet de carottes | petits pois*

## Dessert | Dessert / Dessert

---

**Spaghetti Eis** | Erdbeeren | weisse Schokolade

Spaghetti Ice Cream | Strawberries | White Chocolate

*Spaghetti glacé | Fraises | Chocolat blanc*

Kurzfristige, saisonale Anpassungen unter Vorbehalt

Short-term, seasonal adjustments subject to change

*Sous réserve d'ajustements saisonniers à court terme*

**4 plat | 67** per person/par personne

**3 plat | 58** per person/par personne

**2 plat | 51** per person/par personne

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8.1% MwSt.

Für Gäste mit besonderen Anforderungen (Allergene), sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.

# SONNTAG | sunday / dimanche

## Genuss Menu zum Teilen / menu to share / menu plaisir à partager

We serve all dishes in tasting size | *Nous vous servons tous les plats en format dégustation*

### Vorspeise | Starter / Entrée

---

#### Sommerrolle | Süss Sauer Dip

Summer roll | Sweet and sour dip

*Rouleaux d'été | Sauce aigre-douce*

#### Thunfisch Tatar | Sommer Kimchi | Wasabi Mayonnaise

Tuna tartare kimchi | summer wasabi mayonnaise

*Tartare de thon | kimchi été | mayonnaise au wasabi*

### Zwischengang | Intermediate course / Intermède

---

#### Knusper Gemüse Tempura | Sesam Dip

Crispy Vegetable Tempura | Sesame Dip

*Tempura de légumes croustillants | Sauce au sésame*

### Hauptgang | Main course / Plat principal

---

#### Entenbrust | Hoisin Sauce

Duck breast | hoisin sauce

*Magret de canard | sauce hoisin*

#### Saibling Miso Dashi

Char miso dashi

*Omble chevalier miso dashi*

#### Glasnudeln aus Süsskartoffel | Shitake | Gemüse | Sojasprossen | Ei

Glass noodles as sweet potatoes | shitake | vegetables | soybeans sprouts | egg

*Nouilles de verre aux patates douces | shitake | légumes | pousses de soja | oeuf*

### Dessert | Dessert / Dessert

---

#### Passionsfrucht | weisse Schokolade | Mango Sorbet

Passion fruit | white chocolate | mango sorbet

*Fruit de la passion | chocolat blanc | sorbet à la mangue*

Kurzfristige, saisonale Anpassungen unter Vorbehalt

Short-term, seasonal adjustments subject to change

*Sous réserve d'ajustements saisonniers à court terme*

**4 plat | 67** per person/par personne

**3 plat | 58** per person/par personne

**2 plat | 51** per person/par personne

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8.1% MwSt.

Für Gäste mit besonderen Anforderungen (Allergene), sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.