SAMSTAG, 26.12.2026 | 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*

Nüsslisalat | gebratener Speck | Alpkäse Dressing | Süßsaurer Kürbis
Lamb's lettuce | fried bacon | Alpine cheese dressing | sweet-and-sour pumpkin
Salade de mâche | lard poêlé | vinaigrette au fromage d'alpage | potiron aigre-doux

Reiscracker | **Thunfisch Tatar** | Edamame | Ingwer | Wasabi
Rice crackers | tuna Tartare | edamame | ginger | wasabi
Crackers de riz | tartare de thon | edamame | gingembre | wasabi

Suppe | Soup / *Soupe*

Kürbissuppe | Kürbiskerne | pumpkin soup | pumpkin seeds | *soupe au potiron | raines de potiron*

Hauptgang | Main course / *Plat principal*

Geschmorte Kalbshaxe | Cremolata
Braised veal shank | cremolata
Jarret de veau braisé | cremolata

Zander Knusprig | Zitronen Beurre Blanc
Crispy Zander | lemon beurre blanc
Sandre croustillant | Beurre blanc au citron

Dinkel Lotto | glasiert Petersilienwurzel
Spelt Lotto | Glazed Parsley Root
Lotto à l'épeautre | racine de persil glacée

Dessert / *Dessert / dessert*

Hausgemachter Rumtopf | Mandelcrumble | Vanielle Espuma | Zimtglace
Homemade Rumtopf | almond crumble | vanilla espuma | cinnamon Ice cream
Rumtopf maison | crumble aux amandes | espuma à la vanille | glace à la cannelle

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, 27.12.2026 | 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*

Eisbergsalat | Orangenfilets | Buttermilch Dressing | Süß-Saure Rüebli | Knoblauch Brotchips
Iceberg lettuce | orange segments | buttermilk dressing | sweet-and-sour carrots | garlic bread chips
Salade iceberg | filets d'orange | vinaigrette au babeurre | carottes aigres-douces | chips de pain à l'ail

Gratinierter Tomme Vaudoise | Honig | Pinienkerne | Feigen | Kräuter
Tomme vaudoise au gratin | honey | pine nuts | figs | herbs
Tomme vaudoise gratinée | miel | pignons de pin | figues | herbes aromatiques

Zwischengang | Intermediate course / *Intermède*

Hausgemachtes Sorbet
Homemade sorbet
Sorbet fait maison

Hauptgang | Main course / *Plat principal*

Steak vom Brienzer Limousin Jungbullen | Rotwein Jus
Steak from a young Limousin Bull | red wine sauce
Steak de jeune taureau du Limousin | sauce au vin rouge

Seelachsfilet | Kräuterbrot Kruste | Hollandaise
Salmon fillet | herb bread crust | hollandaise sauce
Filet de saumon | croûte de pain aux herbes | sauce hollandaise

Geschmorter Blumenkohl | Nudel Krokette
Braised gauliflower | pasta croquette
Chou-fleur braisé | croquettes de pâtes

Dessert | Dessert / *Dessert*

Jivara-Schokoladenmousse | Passionsfrucht | Mango | Bananenbisquit
Jivara- chocolate mousse | passion fruit | mango | banana cake
Mousse au chocolat- Jivara | fruit de la passion | mangue | gâteau à la banane

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.

MONTAG, 28.12.2026 | 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*

Cremiger Burrata | Rande | Nüsslersalat | Mandarinen und Honig-Thymian-Vinaigrette
Creamy Burrata | beets | lamb's lettuce | mandarins and honey-thyme vinaigrette
Burrata onctueuse | betteraves | salade de mâche | mandarines et vinaigrette au miel et au thym

Marinierter Lachs | Dill-Vinaigrette | grüner Apfel | Süßkartoffel
Marinated Salmon | dill vinaigrette | green apple | sweet potato
Saumon mariné | vinaigrette à l'aneth | pomme verte | patate douce

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*

Alpschwein Karree | Café de Paris
Alpine pork loin | café de Paris
Carré de porc des alpes | café de Paris

Confiertes Kabeljau Filet | Kürbiscreme
Confit cod fillet | cream of pumpkin soup
Filet de morue confit | crème de potiron

Kartoffelstock | Bund Rüebli | Erbsen
Mashed potatoes | carrots | peas
Purée de pommes de terre | bouquet de carottes | petits pois

Dessert | Dessert / *Dessert*

Crêpes Suzette am Tisch flambiert | Orange | Vanille Glace
Crêpes Suzette flambéed at the table | orange | vanilla ice cream
Crêpes Suzette flambées à table | orange | glace à la vanille

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, 29.12.2026 | tuesday | *mardi*

Menu

Salat-Schüssel
Sesamdressing | Knusper
Mixed salade
Salade mêlée

***

Raclette à discrétion



***

Fruchtsalat mit Sorbet
Fruit salade with sorbet
Salade de fruits avec sorbet

CHF 39 p.P.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8.1% MwSt.
Für Gäste mit besonderen Anforderungen (Allergene), sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.

MITTWOCH, 30.12.2026 | 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*

Grillierter Chicorée | Trauben | karamellisierte Mandeln | griechisches Joghurt
Grilled Chicory | grapes | caramelized almonds | greek yogurt
Chicorée grillée | raisins | amandes caramélisées | yaourt grec

Ceviche | Seeforelle | Kokosnuss | Limette Wakame | Sojasauce
Ceviche | lake trout | coconut | lime and Wakame | soy sauce
Ceviche | truite de lac | noix de coco | citron vert et wakamé | sauce soja

Zwischengang | Intermediate course / *Intermède*

Lamm Merguez | Dijonnaise
Lamb Merguez | Dijonnaise
Merguez d'agneau | Dijonnaise

Hauptgang | Main course / *Plat principal*

Lammrücken Trambancini-Mantel | Portwein-Jus
Lamb Loin with Trambancini crust | port wine sauce
Selle d'agneau en croûte Trambancini | sauce au porto

Heiß geräuchertes Heilbutt Filet | Fenchel | Orangen
Hot-smoked halibut fillet | fennel | oranges
Filet de flétan fumé à chaud | fenouil | oranges

Knusper-Aubergine | Rasel-Haselnuss und Tomatenmarmelade | Cremige Bramatra Polenta
Crispy Eggplant | crunchy hazelnuts and tomato jam | creamy bramatra polenta
Aubergine croustillante | Noisettes grillées et confiture de tomates | polenta crémeuse à la bramatra

Dessert | Dessert / *Dessert*

Bienenstich | Vanillecreme | HonigSorbet | Rotweinbirne
Bee sting cake | vanilla cream | honey sorbet | red wine pears
Gâteau au miel | crème à la vanille | sorbet au miel | poire au vin rouge

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.

SILVESTERMENU

New Year's eve menu | *Menu du réveillon*

Begrüssung Apero auf der Terrasse Limoncello Spritz und Rinds Tartar Focaccia
Welcome drinks on the terrace with limoncello spritz and beef tartare Focaccia
Apéritif de bienvenue sur la terrasse avec spritz au limoncello et focaccia au tartare de bœuf

Maispoularden-Roulade Rohschinken | Zwetschge | Stangensellerie | Apfel | Crème fraîche
Corn-fed chicken roll with raw ham | plums | celery stalks | apple | crème fraiche
Roulade de poulet de maïs au jambon cru | pruneaux | céleri-branche | pomme | crème fraîche

Steinbutt Filet Miso Espuma | Grapefruit | Knusper
Turbot Fillet with miso espuma | grapefruit | crispy topping
Filet de turbot, mousse au miso | pamplemousse | croustillant

Blutorangen Sorbet Campari-Soda
Blood orange sorbet with campari- Soda
Sorbet à l'orange sanguine et au Campari-soda

«Surf and Turf»
Rindsfilet | Black Tiger Krevetten | Rosmarinjus
Trüffel-Kartoffelstock | Honig Bundrüebli

"Surf and Turf"
Beef tenderloin | black tiger shrimp | rosemary sauce
Truffle mashed potatoes | honey-glazed baby carrots

« Surf and Turf »
Filet de bœuf | crevettes black tiger | jus au romarin
Purée de pommes de terre à la truffe | carottes nouvelles au miel

Warmer Schokoladen Kuchen Tonkabohnen Glace | Mandarine | Meringues
Warm chocolate cake | tonka bean ice cream | tangerine | meringues
Gâteau au chocolat chaud | glace aux fèves de tonka | mandarine | meringues

Hausgemachte Pralinen
Homemade Chocolates *Chocolats maison*

CHF 95 p.P.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8.1% MwSt.
Für Gäste mit besonderen Anforderungen (Allergene), sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.

FREITAG, 01.01.2027 | friday / *vendredi*



Neujahrsmenu
New year's menu | *Menu du nouvel an*

Reichhaltiges Salatbuffet
Salade buffet
Buffet de salades

Fondue Chinoise à discrétion
Meat fondue
Fondue à la viande

Toblerone Parfait
Toblerone parfait
Parfait au Toblerone

CHF 55 p.P.

Wir wünschen guten Appetit
Familie Fabienne und Benjamin Hormann und Team

Enjoy your meal
Nous vous souhaitons bon appétit

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8.1% MwSt.
Für Gäste mit besonderen Anforderungen (Allergene), sprechen Sie unsere Mitarbeiter an.