

À LA CARTE CHOICE CLASSICS & OTHER DELICIOUS DISHES

CHOIX À LA CARTE CLASSIQUES & AUTRES PIETANCES

APPETIZERS | HORS D'OEUVRES

Tartar of beef | homemade brioche | alpine butter | pickled chanterelles

Tartare de bœuf | chanterelles marinées | brioche maison | beurre alpin

Marinated sea bass | chervil root cream | beech mushrooms | sallow thorn | mountain flower chip

Loup de mer mariné | crème de cerfeuil | champignons de hêtre | argousier | chips de fleurs de montagne

Smoked Burrata | sauerkraut | fried potato tartelettes | glazed chestnuts

Burrata fumée | choucroute | tartelettes de pommes de terre frites | marrons glacés

SOUPS | SOUPES

Game consommé | spelt tortelli filled with dried pears | porcini mushrooms

Consommé de gibier | raviolis à la farine d'épeautre farcis aux poires séchées | cèpes

Potato and Champagne cream soup | "Tirtel" filled with spinach | bacon rose

Veluté de pommes de terre aux Champagne | «Tirtel» frit farci aux épinards | rose de Speck

STARTERS | ENTRÉES

Homemade Tagliolini | spinach cream | truffle

Tagliolini faits maison | crème d'épinards | truffe

Pumpkin-potato-gnocchi | goose liver | Amaretto | matured Balsamico

Gnocchi de pommes de terre et potiron | Foie Gras | Amaretto | vinaigre balsamique vieilli

Ravioli filled with veal cheek | parsley root | Pecorino cheese | trumpet chanterelles

Boulettes farcies à la joue de veau | racine de persil | fromage de chèvre italien | craterelles



MAIN DISHES | PLATS PRINCIPAUX

Roasted filet of alpine beef | almond croquette | onion cream | swedes | rosemary jus | Sauce Béarnaise

Filet de bœuf des Alpes rôti | croquette aux amandes | crème d'oignons | navets | jus au romarin | Sauce Béarnaise

Local brook char | two types of beet | fried potato-walnut-stick | white wine foam

Ombre chevalier local | deux sortes de betteraves | barrette de pommes de terre et noix au four | mousse au vin blanc

Braised deer cheek | polenta foam | celery cubes | sautéed porcini mushrooms

Joue de chevreuil braisée | espuma de polenta | céleri en dés | cèpes sautés

Mediterranean quinoa tower | Scamorza cheese | pesto

Tour de quinoa méditerranéenne | Scamorza | pesto fait maison

DESSERTS

"False apple" [orange Bavarian cream | apple compote] | with white chocolate ice cream

Fausse pomme [crème bavaroise à l'orange | compote de pommes] | avec glace au chocolat blanc

Variation of chestnut [chestnut mousse | chestnut heart] and of khaki [khaki sauce | khaki ice cream]

Variation de marrons [mousse et cœur de marrons] et du kaki [sauce et glace au kaki].



CHOICE FOR OUR YOUNG GUESTS & FOR THOSE WHO STAYED YOUNG CHOIX POUR NOS PETITS HÔTES & POUR CEUX QUI SONT RESTÉS PETITS

CLASSICS | CLASSIQUES

Spaghetti or Maccheroni as desired

Spaghetti ou maccheroni à souhait

Pizza as desired

Pizza à souhait

Omelette as desired

Omelette à souhait

Crêpes as desired

Crêpes à souhait

„Spätzle“ with ham and cream sauce

„Spätzle“ avec jambon et crème fraîche

„Schlutzkrapfen“ mit Butter und Parmesan

Demi-lunes aux épinards avec beurre fondu et parmesan

MAIN DISHES | PLATS PRINCIPAUX

Calf cutlet with cream sauce

Escalope de veau à la crème

Fish sticks

Bâtonnets de poisson frits

Grilled calf cutlet

Escalope de veau grillée

Cooked sausage

Saucisse cuite

Viennese calf escalope

Escalope viennoise de veau

SIDE DISHES | PLATS D'ACCOMPAGNEMENTS

Mashed potatoes

Purée de pommes de terre

French fries

Pommes frites

Rice

Riz

Roasted potatoes

Pommes de terre sautées

SAUCES

Gravy

Sauce de rôti

Cream sauce

Sauce à la crème

If certain substances cause allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff. They will be glad to give you further information.
Concernant les allergènes qui pourraient être présents dans nos plats, vous êtes invités à vous adresser au personnel qualifié. Ils seront ravis de vous aider.