

# À LA CARTE CHOICE CLASSICS & OTHER DELICIOUS DISHES

## CHOIX À LA CARTE CLASSIQUES & AUTRES PIETANCES

### APPETIZERS | HORS D'OEUVRES

---

**Tartar | alpine butter | brioche | pickled chanterelles | mustard ice cream**

Tartare | beurre alpin | brioche | chanterelles marinées | glace à la moutarde

**Duet of tomato | buffalo mozzarella from Campania | basil | Culatello | grissino**

Deux sortes de tomate | Mozzarella de buffle de Campanie | basilic | Culatello | grissino fait maison

**Marinated sea bass | Jerusalem artichoke cream | colored beet | Tzatziki foam**

Loup de mer mariné | crème de topinambour | betterave rouge | mousse de Tzatziki

### SOUPS | SOUPES

---

**Cauliflower cream soup | scallop "Saltimbocca" | truffle**

Velouté de chou-fleur | "Saltimbocca" de coquilles Saint-Jacques | truffe

**Game consommé | herb Tortelli | juniper oil**

Consommé de gibier | Tortelli aux herbes | huile de genièvre

### STARTERS | ENTRÉES

---

**Homemade Tagliolini | spinach cream | black truffle**

Tagliolini maison | crème d'épinards | truffe noire

**Basil Tortelli | Burrata | tomatoes | olive foam**

Tortelli au basilic | Burrata | tomate | mousse aux olives

**Champagne-Risotto | shrimp | chanterelles | crumble of cumin bread**

Risotto au Champagne | crevette | chanterelles | crumble de pain au cumin



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.

## MAIN DISHES | PLATS PRINCIPAUX

---

**Crown of New Zealand "Dry Aged" lamb | sweet pepper cream | "La Ratte" potatoes | fermented garlic**

Couronne d'agneau de la Nouvelle-Zélande „Dry Aged“ | crème de poivrons | pommes de terre „La Ratte“ | ail fermenté

**Roasted pikeperch | duet from the blue carrot | apple-celery-gel | bacon crumble**

Sandre rôti | deux sortes de carotte bleue | gel de pommes et céleri | crumble de Speck

**Filet of alpine beef | porcini mushroom cream | baked polenta cubes | wild broccoli | green pepper jus**

Filet de bœuf alpin | crème de cèpes | dés de polenta | brocoli sauvage | jus au poivre vert

**"Mille feuilles" of grilled vegetables | Pesto | grilled smoked cheese**

„Mille feuilles“ de légumes grillés | Pesto | fromage fumé grillé

## DESSERTS

---

**Sgroppino | lime sorbet | Prosecco | mint**

Sgroppino | sorbet au citron vert | Prosecco | menthe

**Curd cheese mousse | elderberry gel | basil sorbet**

Mousse au fromage blanc | gel au sureau | sorbet au basilic

**Pineapple espuma | „Dulcey Valhrona“ chocolate ice cream | sponge of Macadamia nuts**

Espuma à l'ananas | glace au chocolat "Dulcey-Valhrona" | éponge aux noix de macadamia



# 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

---

### **Veal cutlet with cream sauce**

Escalope de veau à la crème

### **Fish sticks**

Bâtonnets de poisson frits

### **Grilled veal cutlet**

Escalope de veau grillée

### **Cooked sausage**

Saucisse cuite

### **Viennese veal 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.