

SOMMET

HIGHER DINING





VORSPEISEN

ENTRÉES – STARTERS

Balik Lachs – Saumon Balik – Balik salmon Port. 48 oder 8 / 10g

**Mild geräucherter Balik Lachs oder hausgebeizter Edellachs am Tisch frisch aufgeschnitten.
Auswahl an verschiedenen Chutneys oder frischer Meerrettich**

Saumon Balik subtilement fumé ou Saumon mariné maison et tranché directement à table.

Sélection de différents chutneys ou raifort frais

Fine mild smoked salmon or home-marinated salmon freshly sliced at your table.

Selection of different chutneys or fresh horseradish

Sautierter Octopus – Poulpe sauté – Sautéed octopus 44

Mit kleinen Pimentos, Röstkartoffeln und Kräutertapenade

Servie avec petits piments, pommes de terre rôties et tapenade aux herbes

With small pimentos, roast potatoes and herb tapenade

Langoustine Carpaccio – Carpaccio de Langoustine – Langoustine carpaccio 58

Mit Osietra Kaviar

Am Tisch werden Ihnen verschiedene Olivenöle angeboten

Au caviar d'Osietra

Plusieurs huiles d'olive vous seront proposées à table

With Osietra caviar

Various olive oils will be offered to you at your table

Ceviche von Loup de Mer mit Kimchi – Ceviche de loup de mer au kimchi – Ceviche of sea bass with kimchi

Mit Limetten Holunder Marinade 46

Avec marinade de limette et sureau

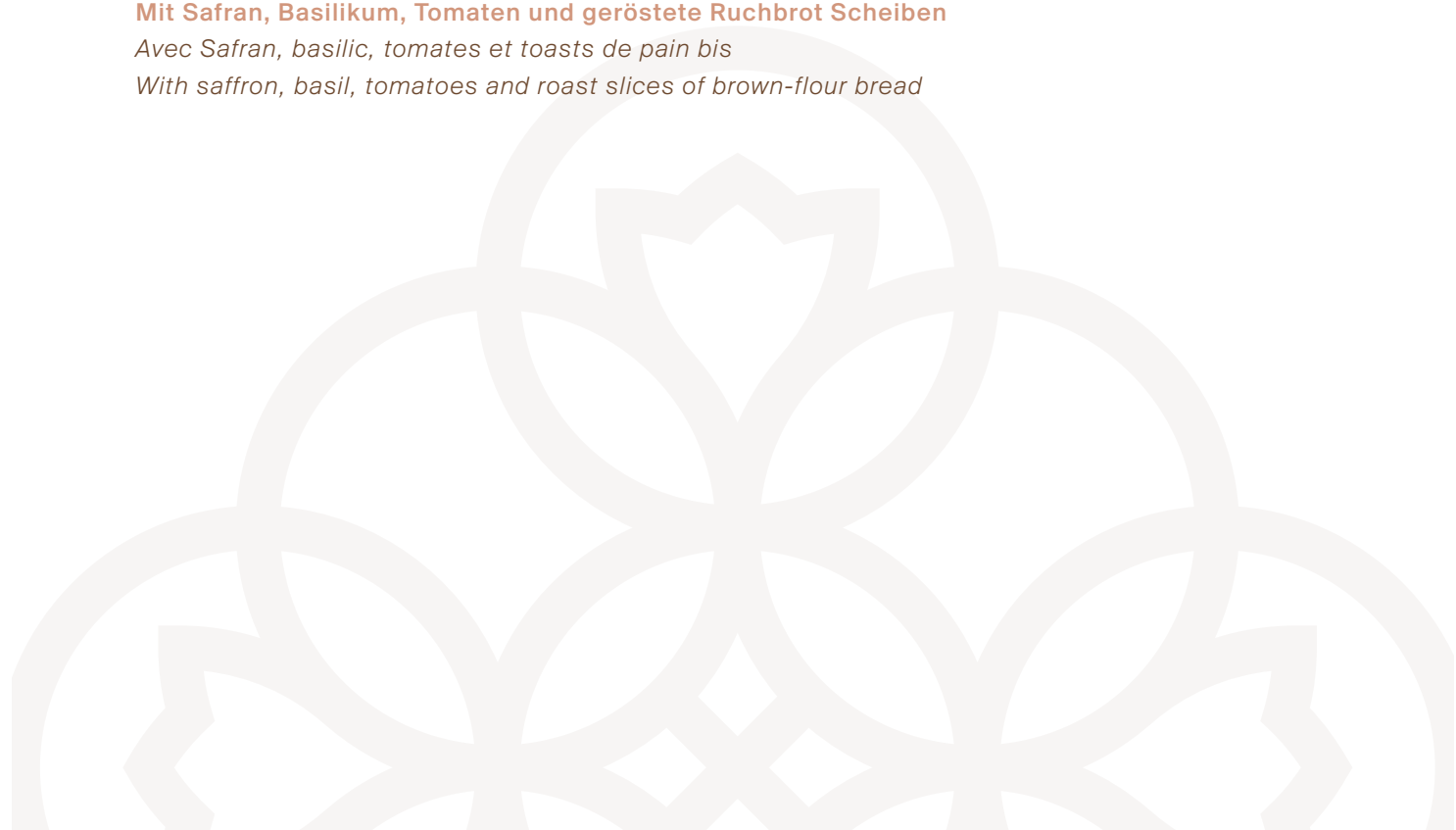
With lime and elderberry marinade

Kichererbsen - Muschel Eintopf – Potée de pois chiches aux moules – Chickpea – mussel stew 42

Mit Safran, Basilikum, Tomaten und geröstete Ruchbrot Scheiben

Avec Safran, basilic, tomates et toasts de pain bis

With saffron, basil, tomatoes and roast slices of brown-flour bread



Vorspeisen Selektion vom Fisch – Sélection d'entrées à base de poisson – Selection of fish starters

3 / 45

5 / 70

The Alpina Salmon or Beef Tatar

80g / 34 - 140g / 48

Am Tisch zubereitet / Préparé à table / Prepared at your table

Mit Toastbrot / Accompagné de pain de mie / With toast

Wahlweise mit Kaviar / Au choix avec caviar / With caviar if desired

10g / 70

oder Trüffel / ou truffes / or truffles

Tagespreis / Prix du jour / Current daily price

Salate am Tisch zubereitet – Salades préparées à table – Salads prepared at your table

«Bottarga»

Artischocken Sellerie Salat mit fein gehobeltem Bottarga

Salade d'artichauts et céleri aux copeaux de poutargue

Artichoke and celery salad with fine shavings of bottarga

32

«Hummer»

Hummer mit fein geschnittenem Romanasalat, Avocado und Zitrone

Homard avec de la salade romaine finement coupée, de l'avocat et du citron

Lobster with finely chopped cos lettuce, avocado and lemon

58

Wahlweise – Au choix – Optional extras

Kaviar – Caviar – Caviar

10g / 70

Trüffel – Truffles – truffles

Tagespreis / Prix du jour / current daily price



PASTA & RISOTTO

PÂTES ET RISOTTO - PASTA & RISOTTO

- Spaghetti Bottarga** 36
Mit mildem Knoblauch aromatisiert, Petersilie und fein gehobeltem Bottarga
Ail doux aromatisé au persil et copeaux de poutargue
Mild garlic flavoured with parsley and fine shavings of bottarga
- Casarecce con Polpe** 38
Hausgemachte Casarecce mit Octopus
Casarecce maison au poulpe
Home-made casarecce pasta with octopus
- Hausgemachte Langoustinoravioli** – *Raviolis maison à la langoustine* – Home-made langoustine ravioli 78
Mit Parmesan und Olivenöl
Avec du parmesan et de l'huile d'olive
With Parmesan and olive oil
- Safranrisotto** – *Risotto au safran* – Saffron risotto 45
Mit grünem Spargel und Trockentomaten
Avec des asperges vertes et des tomates séchées
With green asparagus and sun-dried tomatoes





HAUPTGÄNGE

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

FISCH - POISSON - FISH

Tagesfisch als Ganzes - *Poisson du jour entier* - Whole fish of the day

Mit gegrilltem oder gedämpftem Gemüse und Röstkartoffeln oder Duftreis

Accompagné de légumes grillés ou à la vapeur et

Pommes de terre rôties ou riz parfumé

With grilled or steamed vegetables and

Roast potatoes or fragrant rice

Tagespreis

Prix du jour

Current daily price

Krustentier Bouillabaisse - *Bouillabaisse aux crustacés* - Crustacean bouillabaisse

88

Mit verschiedenen Edelfischen, Langoustines Baguette und Sauce Rouille

Avec divers poissons nobles, langoustines Baguette et sauce Rouille

With different types of noble fish, langoustines Baguette and Rouille sauce

Ganze Seezunge - *Sole entière* - Whole sole

84

Serviert mit grünem Spargel, kleinen Kartoffeln und Mandel Kapern Butter

Servi avec des asperges vertes, des petites pommes de terre au beurre

d'amandes et câpres

Served with green asparagus, small potatoes and almond caper butter

½ Hummer Thermidor - *½ homard Thermidor* - ½ lobster Thermidor

95

Mit Périgord Trüffel, Champignons und Senfsauce gratiniert mit Kräuterreis à la Crème

Truffe du Périgord, champignons et le tout gratiné avec une sauce à la moutarde et Riz aux herbes à la crème

With Périgord truffles, mushrooms and served au gratin with mustard sauce and herb rice à la crème

FLEISCH - VIANDE - MEAT

Rosa Lammkrone und Medaillon - *Carré d'agneau rosé et médaillon* - Medium lamb crown roast and medallion

Heimisches Lamm mit Artischocken und Gratin Kartoffeln

76

Agneau local accompagné d'artichauts et gratin de pommes de terre

Swiss lamb with artichokes and potato gratin

Rindsfilet - *Filet de bœuf* - Beef fillet

US Filet, butterzart, nussig aromatisch

88

Filet USA, fondant, arôme de noisette

US fillet, succulent with a nutty flavour

Heimisches Simmentaler Filet, kernig zart, rassiger aromatisch

78

Filet de bœuf local du Simmental, cœur tendre, arôme racé

Swiss Simmentaler fillet, tender with a spicy flavour

Kalbskotelette am Tisch tranchiert - *Côtelettes de veau tranchée à table* - Veal cutlets carved at your table

Artischokengemüse und Kartoffelmousseline

88

Artichauts et mousseline de pommes de terre

Artichoke vegetables and potato mousseline