

SOMMET

HIGHER DINING





VEGETARISCH & VEGAN

VÉGÉTARIEN & VÉGÉTALIEN – VEGETARIAN & VEGAN

- Minestrone - Minestrone - Minestrone** 26
mit Basilikum Pesto
avec pesto au basilic
with basil pesto
- Avocado Tataki – Tataki d'avocat – Avocado Tataki** 38
mit Ponzu Dip, Hanfsaamen und mariniertem Kresse Mix
à la sauce ponzu, garni de graines de chanvre et d'un mélange de pousses marinées
with a ponzu dip, hemp seeds and marinated cress mix
- Büffel Buratta – Burrata de buffle – Buffalo buratta** 32
mit Datterini Tomaten, Kanzuri Avocado Emulsion und Micro Kräutern
servie avec des tomates datterini, une émulsion d'avocat au kanzuri et des pousses de fines herbes
with Datterini tomatoes, a kanzuri avocado emulsion and micro herbs
- Gefüllte Stauchtomate – stuffed vine tomatoes – Tomates grappe** 34
mit Büffelmilch-Straciatella gefüllt in einem feinen Liebstocksud
farciées à la straciatella de lait de bufflonne dans un délicat fumet de livèche
stuffed with buffalo milk straciatella in a tasty lovage stock
- Warmer Grill-Gemüse Salat - Salade chaude de légumes grillés -Warm grilled vegetables salad** 28
vom regionalen Gemüsebauern und mit Holunder Miso Sud
issus de l'agriculture régionale et servie avec un fumet au miso et sureau
from regional farmer and with an elderberry and miso reduction
- Sautiertes Pak Choi – Pak-choï sauté – Sauteed pak choi** 32
mit scharfer Erdnusssauce und knusprigem Reis Cracker
servi avec une sauce corsée à la cacahuète et un cracker de riz croustillant
with a spicy peanut sauce and crispy rice cracker
- Gegrillter grüner Spargel- Asperges vertes grillées- grilled green asparagus** 38
mit Yuzu Honig glasiert, dazu gebratener Tofu, pochiertes Ei und Alpenkräuter Crumble
glacées avec du miel au yuzu, accompagnées de tofu sauté, d'un œuf poché
et d'un crumble aux herbes des Alpes
Grilled green asparagus with a yuzu and honey glaze served with fried tofu, poached egg
and an Alpine herb crumble



— FISCHE AUS SEEN & FLÜSSEN —

POISSONS DE LAC & DE RIVIÈRE – FRESHWATER FISH

Alpen Sashimi: Lachs, Zander und Saibling

48

Sashimi des Alpes : saumon, sandre et omble chevalier

Alpine sashimi: Salmon, zander and brook trout

Eingelegter junger Ingwer und Wasabicreme

Jeune gingembre mariné et crème de wasabi

Preserved young ginger and wasabi cream

Mariniertes Carpaccio vom Fluss Zander

44

Carpaccio de sandre de rivière mariné

Marinated carpaccio of river zander

mit Alpenkräutern und Chimichurri Limetten Emulsion

garni d'herbes des Alpes et d'une émulsion de chimichurri et limette

with Alpine herbs and a chimichurri and lime emulsion

Tataki vom Alpenlachs, Frühlingszwiebeln, Avocado

42

Tataki de saumon des Alpes, oignons nouveaux, avocat

Tataki of Alpine salmon, spring onions, avocado

mit Chipotle Dip und Micro Kräutern

servi avec une sauce chipotle et des pousses de fines herbes

with a chipotle dip and micro herbs

Schweizer Fish & Chips – Fish & chips suisse – Swiss Fish & Chips

56

Egli Tempura mit hausgemachtem «The Alpina Curry», Jalapenos Chili und Pommes Frites

Tempura de perche au curry maison de l'Alpina, avec des piments jalapenos et des pommes frites

Perch tempura with a homemade "Alpina Curry", jalapeño chilli and French fries





— MEERESFISCHE & FRÜCHTE —

POISSONS & FRUITS DE MER – SEAFOOD & SHELLFISH

Taco Shells gefüllt mit Ceviche von Loup de Mer 28

Coquilles à tacos garnies de ceviche de loup de mer

Taco shells filled with a sea bass ceviche

Scharfer Chipotle dip, Hanfsamen, fein geschnittener grüner Spargel und Micro Kräuter

Sauce chipotle corsée, graines de chanvre, fines rondelles d'asperges vertes et pousses de fines herbes

Spicy chipotle dip, hemp seeds, finely-cut green asparagus and micro herbs

**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

Krustentier Bouillabaisse – Bouillabaisse aux crustacés – Crustacean bouillabaisse 88

mit verschiedenen Edelfischen und Meeresfrüchte, Sauce Rouille und hausgemachtes Minibaguette

avec divers poissons nobles et fruits de mer, sauce Rouille et mini-baguette maison

with different types of noble fish and seafood, Rouille sauce and homemade mini baguette

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

Ganz im Salz oder gebacken

En croûte de sel ou au four

In a salt crust or baked

mit Gegrilltem Gemüse und kleinen Röstkartoffeln

servi avec des légumes grillés et de petites pommes de terre rôties

with grilled vegetables and small roast potatoes

Tagespreis

Prix du jour

Current daily price






SIMMENTALER FLEISCH

VIANDE DU SIMMENTAL – SIMMENTALER MEAT

- Simmentaler Rind – Bœuf du Simmental – Simmentaler beef** 48
Tatar und Carpaccio vom Alpen Bullen
Tartare et carpaccio de bœuf des Alpes
Alpine bull tartare and carpaccio
- Simmentaler Roastbeef Platte – Plat de ros bif du Simmental – Simmentaler roast beef platter** 48
mit Teriyaki Sud und Sommer Trüffel
servi avec un fumet teriyaki et de la truffe d'été
with a teriyaki reduction and summer truffles
- Rosa Rückenstück vom Berglamm – Carré d'agneau de montagne rosé – Pink saddle of mountain lamb** 82
Ofengeröstetes Gemüse, gebrannte Limette und Alpenkräuter-Chimichurri
Légumes au four, limette grillée et chimichurri aux herbes des Alpes
Roasted vegetables, roasted lime and an Alpine herb chimichurri
- 350g Kalbs Kotelett – Côtelette de veau - veal cutlet** 88
unter der Kanzuri Kruste mit gerösteten Kartoffeln und einer gepickelten Gurken Jus
sous sa croûte au kanzuri, servie avec des pommes de terre rôties et son jus aux pickles de concombre
beneath a kanzuri crust with roast potatoes and a pickled gherkin jus
- 650g Simmentaler Rinds T-Bone Steak** 154
Steak T-bone de bœuf du Simmental, 650g
650g Simmentaler beef T-bone steak
mit sommerlichem Gemüse, frischen Kräutern, Kartoffelmousseline und Sauce Béarnaise
servi avec des légumes d'été, des herbes fraîches, une mousseline de pommes de terre et une sauce béarnaise
with summer vegetables, fresh herbs, potato mousseline and a bearnaise sauce
- Regionales Rindsfilet – Filet de bœuf de la région – Fillet of locally sourced beef** 78 / 145
250g Steak oder 550g Châteaubriant
mit Kartoffelmousseline, gegrilltem grünem Spargel und Miso-Hollandaise
Steak, 250g ou châteaubriant, 550g
servi avec une mousseline de pommes de terre, des asperges vertes grillées et une sauce hollandaise au miso
250g steak or 550g Chateaubriant
with potato mousseline, grilled green asparagus and a miso hollandaise



Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive Service und MwSt.
Tous les prix sont en CHF et comprennent service et TVA / All prices are in CHF and include service charge and tax
Gerne gibt Ihnen unser Serviceteam Auskunft über Fleischherkunft und Allergene.
Notre équipe de service vous informe avec plaisir sur la provenance de la viande et les allergènes.
With pleasure our serviceteam provides you with information about the origin of meats and allergens.