

ORIGINAL SIGNATURE SOMMET MENU

Amuse-Bouche	
Eingewecktes junges Gemüse mit Ceviche vom Schweizer Berglachs und Yuzu Emulsion	46
Pot au Feu von Langustine und Sommergemüse mit einem fermentierten Chilisud	52
Ravioli gefüllt mit mildem Gstaader Bergkäse mit Osietree Imperial Kaviar und Limettensauce	78
Cassolette aus geröstetem Kalbsbries und sot-l'y-laisse, Kartoffelschaum und Perigord Trüffel	64
Étouffée Taubenbrust mit Sauerteig-Brotkruste, fermentiertem Junglauch und Senfsaat	82
Brombeere / Choba Choba Schokolade / Gurke Joghurt Eis	

4 Gänge 140 | 5 Gänge 160 | 6 Gänge 180

ORIGINAL SIGNATURE VEGETARISCH MENU

Amuse-Bouche	
Eingewecktes junges Gemüse mit Ceviche von Rote Beete und Yuzu Emulsion	32
Warme Cassolette von jungem geröstetem Gemüse mit Holunderblüten Sud	38
Gegrillter grüner Spargel mit fermentierter «Alpina Honig» Glaçage, gegrilltem Tofu, pochiertem Ei und Alpenkräuter Crumble	38
Carnaroli Risotto mit Sommertrüffel und 24 Monate altgereiftem Parmesan	56
Cassolette von grünen Bohnen, Edamame, Morcheln und mariniertem Frisée	78
Brombeere / Choba Choba Schokolade / Gurke Joghurt Eis	

4 Gänge 140 | 5 Gänge 160 | 6 Gänge 180

APPETIZERS

Carpaccio von Langustine mit Imperial Kaviar	78
Hausgemachte Terrine von Entenstopfleber mit Feigen Chutney	64
Filet Tatar von Simmentaler Rindsfilet	48
Warme Cassolette von jungem geröstetem Gemüse mit Holunderblüten Sud	38
Salat Negresco mit geschnittener Avocado, Trüffel, gehobelten Mandeln, Romanasalat und leichter Trüffelmayonnaise	48

ZWISCHENGÄNGE

Hausgemachte Ravioli von Langustine	78
Gebratene Froschschenkel, sot-l'y-laisse mit Tomaten und jungem Blattspinat	64
Gratiniertes Schneckensüppchen	38
Carnaroli Risotto mit Sommertrüffel und 24 Monate altgereiftem Parmesan	56
Gegrillter grüner Spargel mit fermentierter «Alpina Honig» Glaçage, gegrilltem Tofu, pochiertem Ei und Alpenkräuter Crumble	38

FLEISCH

Kalbskotelette mit gegrilltem Gemüse und Kartoffelmousseline	88
Glasierte Tournedos Rossini mit gebratener Entenstopfleber und gehobeltem Sommertrüffel	84
Sisteron Lammrücken mit Ratatouille und Röstkartoffeln	86
Martin Göschels Roulade vom Rindsfilet auf Tomaten-Basilikum-Sugo	84

Für 2 Personen

Ganze Bresse Poularde mit sommerlichem Gemüse serviert in zwei Gängen	200
Châteaubriand serviert mit gemischtem Gemüse und Pont-Neuf Kartoffeln	220

FISCH

Krustentier Bouillabaise mit Sauce Rouille	88
Schweizer Lachsfilet auf Gemüse cassolette	76
Atlantik Steinbuttfilet mit einer Parmesankruste und warmen Spargel-Artischocken-Salat	84

Für 2 Personen

Wolfsbarsch in Salz oder im Ofen mit gegrilltem Gemüse und Röstkartoffeln	200
Steinbutt aus dem Ofen mit Fenchel und Ofenkartoffeln	220

CAVIAR MENU

Schraenki Imperial aus China mit traditionellen Beilagen

10g 60 | 50g 290 | 100g 550

Osietra Imperial „Golden Grey“ von Royal Belgian mit traditionellen Beilagen

10g 90 | 50g 400 | 100g 770 | 125g 890

Beluga aus Iran mit traditionellen Beilagen (nur Originaldosen)

50g 600 | 100g 980

Beilagen

Sauerrahm, Blinis, gebackene Kartoffeln, Zwiebeln an Weisswein, Eiweiss, Eigelb und Zitrone

VEGETARISCH

Pot au Feu mit sommerlichem Gemüse und fermentiertem Chilisud	54
Cassolette von grünen Bohnen, Edamame, Morcheln und mariniertem Frisée	56

Bei Fragen zu Allergenen und Deklarationen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.