

Winter

Menu

CHF 85.00 3 Gänge zur Wahl (Kleine Portionen)

CHF 95.00 4 Gänge zur Wahl (Kleine Portionen)

CHF 115.00 5 Gänge zur Wahl (Kleine Portionen)

Sie können Ihr Menu selbst nach Lust und Laune zusammenstellen

Katte Vorspeisen

Winter Nüsslersalat mit Granatapfelkernen und Kräuterseitlingen

Salade de doucette d'hiver avec graines de grenade et pleurotes aux herbes

Autumn salad with pomegranate seeds and king oyster mushrooms

CHF 18.00

~ooOoo~

Klassisches Rindstartar mit Wachtelei

Tartare de bœuf classique avec œuf de caille

Classic beef tartare with quail egg

CHF 35.00 Kleine Portion | CHF 44.00 Medium Portion

~ooOoo~

Vom See bis ins Meer

Geräuchert Stör und Forelle mit Thunfisch Sashimi

Duo de poisson de la région fumé avec sashimi de thon

Duo of house smoked fish from Kandertal with a tuna sashimi

CHF 26.00

~ooOoo~

6 frische Austern « fines de claires» mit Pumpernickel an Barolo-Eschalotten-Vinaigrette

6 Huitres fines de claires Vinaigrette aux Barolo

6 fresh oysters, pumpernickel bread, Barolo shallot vinaigrette

CHF 32.00

Suppen

Kandertaler Bouillabaisse mit Sauce Rouille

Forellen vom Blausee, Stör aus dem Tropenhaus Frutigen und Egli aus Raron, je nach Ankunft

Bouillabaisse à la mode du Kandertal, sauce Rouille

Bouillabaisse from Kandertal with sauce Rouille

CHF 26.50

~ooOoo~

Suppen Duo

Randen-Orangen-Cappuccino und Kürbis-Kokossüppchen

Cappuccino de betteraves à l'orange et soupe de potiron à la noix de coco

Beet and orange cappuccino and a coconut-curry-soup

CHF 18.00

~ooOoo~

Winter

Warme Vorspeisen

René's Trüffelnüdeli

Nouilles aux truffes

Truffle noodles with sliced truffles

CHF 28.00 Kleine Portion | CHF 34.00 Medium Portion

~ooOoo~

Risotto "M"

mit Pilzen, Champagner und Trüffel

Risotto « M » aux champignons, truffes et au champagne accompagné

Risotto «M» with champagne, mushrooms, and truffles

CHF 31.00 Kleine Portion | CHF 41.00 Medium Portion

~ooOoo~

Hauptspeisen

Lamm Rolls Royce auf Bohnengemüse mit Barolo Jus und Bratkartoffeln

Rolls Royce d'agneau sur haricots verts avec jus Barolo et pommes de terre sautées

Lamb Rolls Royce on bean vegetables with Barolo jus and roast potatoes

CHF 48.00 Kleine Portion | Medium Portion CHF 54.00

~ooOoo~

Zanderloin auf Blattspinat mit Salzkartoffeln

Loin de sandre sur feuilles d'épinards avec pommes de terre vapeur

Pike-perch loin on spinach leaves with boiled potatoes

CHF 44.00 Kleine Portion | Medium Portion CHF 48.00

~ooOoo~

Surf and Turf

Rindsfiletmedaillon mit Hummerschwanz und Szechuan-Pfeffersauce, Gemüse und Kartoffelpralinen

Médaillon de filet de bœuf avec homard sauce Szechuan-poivre, légumes et pralines de pommes de terre

Beef tenderloin medallion with lobster tail, accompanied by a Szechuan pepper sauce, vegetables and potato pralines

CHF 60.00 Kleine Portion | CHF 66.00 Medium Portion

Winter

Desserts

Winterlicher Cheesecake

Cheesecake, gesalzenes Karamell, Apfel-Zimt-Kompott, Bourbon-Vanille-Eis, Lebkuchenmann

Cheesecake d'hiver, caramel salé, compote aux pommes et à la cannelle, glace à la vanille bourbon, bonhomme de pain d'épice

Winter Cheesecake, salted caramel, apple cinnamon compote, bourbon vanilla ice cream gingerbread man

CHF 18.00

~ooOoo~

Alles über Schokolade

Schokoladenkuchen, Valrhona-Schokoladenmousse, Grand-Crû-Schokoladeneis, Schokoladen-Sablé und heiÙe Schokoladensauce

Gâteau au chocolat, mousse au chocolat Valrhona, glace au chocolat Grand Crû, sablé au chocolat et sauce au chocolat chaud

Chocolate cake, Valrhona chocolate mousse, Grand Crû chocolate ice cream, chocolate sablé and hot chocolate sauce

CHF 18.00

~ooOoo~

Citrus Carpaccio

Carpaccio aus Orangen und Pampelmuse, Kokosnuss – Limonen Panna cotta und Zitronen-Sorbet

Carpaccio d'oranges et de pamplemousse, panna cotta à la noix de coco et au citron, et sorbet au citron

Carpaccio from oranges and grapefruits, coconut - lime panna cotta and lemon sorbet

CHF 18.00

~ooOoo~

Dessertwagen am Freitag- und Samstagabend

Chariot de desserts, servi vendredi et samedi soir

Dessert trolley on Friday & Saturday evenings

CHF 24.00

Vegetarisches Menu

Winter Nüsslersalat mit Granatapfelkernen und Kräuterseitlingen

Salade de doucette d'hiver avec graines de grenade et pleurotes aux herbes

Autumn salad with pomegranate seeds and king oyster mushrooms

~ooOoo~

Suppen Duo

Randen-Orangen-Cappuccino und Kürbis-Kokossüppchen

Cappuccino de betteraves à l'orange et soupe de potiron à la noix de coco

Beet and orange cappuccino and a coconut-pumpkin-soup

~ooOoo~

Risotto "M" mit Pilzen, Champagner und Trüffel

Risotto « M » aux champignons et au champagne

Risotto «M» with mushrooms, truffles and champagne

~ooOoo~

Winterlicher Cheesecake

Cheesecake, gesalzenes Karamell, Apfel-Zimt-Kompott, Bourbon-Vanille-Eis, Lebkuchenmann

Cheesecake d'hiver, caramel salé, compote aux pommes et à la cannelle, glace à la vanille bourbon, bonhomme de pain d'épice

Winter Cheesecake, salted caramel, apple cinnamon compote, bourbon vanilla ice cream gingerbread man

CHF 90.00

Winter

Veganes Menu

Komposition vom Rüebl Lachs

Rüebl Lachs ist eine Vegane Alternative zu Lachs aus Bio und Regionalen Karotten
Composition de saumon de carottes, l'alternative végan au saumon
Carrot salmon composition, a vegan alternative to smoked salmon

~ooOoo~

Kürbis-Kokossüppchen

Soupe de potiron et à la noix de coco
coconut-pumpkin-soup

~ooOoo~

Veganer Nudeltopf mit Waldpilzen, Olivenöl Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter

Pot de pâtes végan aux champignons sauvages, tomates, oignons, ail et fines herbes
Vegan pasta pot with wild mushrooms, tomatoes, onions, garlic and herbs

~ooOoo~

Citrus Carpaccio

Carpaccio aus Orangen und Pampelmuse, Kokosnuss – Limonen Panna cotta und Zitronen-Sorbet

Carpaccio d'oranges et de pamplemousse, panna cotta à la noix de coco et au citron, et sorbet au citron
Carpaccio from oranges and grapefruits, coconut - lime panna cotta and lemon sorbet
Carpaccio d'oranges et de pamplemousse, panna cotta à la noix de coco et au citron, et sorbet au citron
Carpaccio from oranges and grapefruits, coconut - lime panna cotta and lemon sorbet
CHF 90.00

Le Grand Menu

7-Gängiges Überraschungsmenu „Lassen Sie sich verwöhnen“

130.00 trockenes Gedeck Menu surprise à 7 plats, surprise at 7 courses
190.00 mit den dazu passenden Weinen, Mineral, Kaffee, Digestif
Menu-surprise à 7 plats avec une sélection de vins, eau minérale, café et digestif
7-course surprise menu with a selection of wines, mineral, coffee and digestif

Tagtäglich werfen wir viele Lebensmittel in den Abfall. Wir halten deshalb unsere Portionen eher klein und möchten unseren Teil dazu beitragen, etwas gegen die Verschwendung zu unternehmen.

Wir freuen uns jedoch, wenn es Ihnen schmeckt und Sie noch etwas mögen.

Gerne servieren wir Ihnen ein Supplement.



Winter

Klassiker

Kaviar auf Rührei, Sauerrahm und Wodka Shot

Caviar avec œuf brouillé, crème aigre et vodka
Caviar on scrambled eggs, sour cream, and a shot of vodka
20 gr kleine Portion CHF 98.00
Menu Zuschlag CHF 68.00

~ooOoo~

Flambiertes Entrecote Café de Paris

Ganz klassisch mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse
Entrecôte Café de Paris flambée, Pommes frites et Légumes
Flambéed Ribeye Steak Café de Paris with herb butter, French fries, and vegetables
CHF 54.00 Kleine Portion (150gr) | CHF 62.00 (200gr) Medium Portion

~ooOoo~

Falsche Schnecken

Gratiniertes Rindsfiletstück mit Kräuterbutter und Pommes Allumettes
Faux escargots de bœuf et beurre aux herbes, Pommes allumettes
False snails - gratinated beef fillet with herb butter and matchstick potatoes
6 Stück CHF 35.00 / 12 Stück CHF 45.00

~ooOoo~

Eglifilet mit Morchelsauce

und Streichholzkartoffeln
Filets de perches avec une sauce aux morilles et pommes allumettes
Egli fillet with morel sauce, matchstick potatoes
CHF 44.00 Kleine Portion | CHF 49.00 Medium Portion

GANZE DOVER-SOLE

CHF 62.00

mit Butterkartoffeln auf Blattspinat

Sole entière avec pommes au beurre sur épinards en branches
Whole sole with buttered potatoes and spinach