

Kitchen & Bar

VORSPEISE | STARTERS

✓ Gemischter Salat – Rote Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Citronette Dressing	16	Mixed Salad – Red Onions, Tomatoes, Cucumber, Citronette Dressing ✓
♥ Artisanal Burrata – Grünes Öl, «Puntarelle», Chips	26	Artisanal Burrata – Green Oil, «Puntarelle», Chips ♥
🍷🍷 Caesar Salat – Baby Salat, Pouilletbrust, Parmesan, Dressing	28	Caesar Salad – Baby Lettuce Chicken Breast, Parmesan, Dressing 🍷🍷
♥ Wöchentliche Wintersuppe	19	Weekly Winter Soup ♥
Rehcarpaccio – «Alps Sbrinz» Kaviar, Kapern, Rucola	36	Roe Deer Carpaccio – «Alps Sbrinz» Caviar, Capers, Rockets
Kaviar 30g – Blinis, confierte Schalotten, Schnittlauch, Crème Fraîche	89	Caviar 30g – Blinis, Confit Shallots, Chives, Crème Fraîche
Kaviar 50g – Blinis, confierte Schalotten, Schnittlauch, Crème Fraîche	149	Caviar 50g – Blinis, Confit Shallots, Chives, Crème Fraîche

PASTA | PASTA

Gnocchi «Fatti in casa» – Mangold, Käsefondue «Hof Beeli», geräucherte Wurst	24	Gnocchi «Fatti in casa» – Chard, Cheese Fondue «Hof Beeli», Smoked Sausage
♥ Hausgemachte Tagliatelle – Frischer Trüffel, Moreln, Butter, Parmesan	34	Homemade Tagliatelle – Fresh Truffle, Morels, Butter, Parmesan ♥
Apulische Vollkorn-«Orecchiette» – Burrata, Basilikum, Pomodoro sauce	26	Apulian Wholemeal «Orecchiette» – Burrata, Basil, Pomodoro sauce
Ravioli del plin – Kalbfleisch, Parmesanschaum, Jus	32	Ravioli del plin – Veal, Parmesan Foam, Jus

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

🍷 Hirschsirloin (200 g) – Pilze, Brokkoli	49	Deer Sirloin (200 g) – Mushroom, Broccoli 🍷
🍷🍷 Beef Burger – Brot, Speck, Rösti Pommes, Burger Sauce	39	Beef Burger – Bread, Bacon, Rösti Fries, Burger Sauce 🍷🍷
Holzkohle-gegrillter Hummer – «Caciocavallo-Käse», Pilze, Salat, Zitronensauce	52	Charcoal Grilled Lobster – «Caciocavallo Slow-Food», Mushrooms, Salad
Wolfsbarsch vom «Green Egg» – Brokkoli, Beurre Blanc Sauce	49	Seabass Fillet from the «Green Egg» – Broccoli, Beurre Blanc Sauce
🍷 Pouletschenkel – Grüne Kruste, geröstete Zwiebel, «Grünes Curry»	34	Chicken Thigh – Cauliflower «al Cartoccio», Green Curry 🍷
♥ Gefüllte Auberginen «Parmigiana Mediterrane», Bio-Tomatensauce	16	Stuffed Eggplant – «Parmigiana Mediterranea», Organic Tomato Sauce ♥
♥ «Das» Kartoffelpüree	14	«The» Mashed Potatoes ♥
✓ Pommes Frites – Maldon Salz	9	French Fries – Maldon Salt ✓

PIZZA

♥ Margherita – Tomaten, Mozzarella, Basilikum	18	Margherita – Tomatoes, Mozzarella, Basil ♥
Prosciutto e Funghi – Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze	24	Prosciutto e Funghi – Tomatoes, Mozzarella, Cooked Ham, Mushrooms
Diavola – Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	24	Diavola – Tomatoes, Mozzarella, Spicy Salami

SWEET SENSATION

Hausgemachter Birnenstrudel – Vanilleeis, Schlagrahm	12	Homemade Pear Strudel – Vanilla Ice Cream, Whipped Cream
✓ Macedonia – Frisches Obst, vegane Baiser, KiefernSirup	14	Macedonia – Fresh Fruit, Vegan Meringue, Pine Syrup ✓
Schokoladen-Fondant Kuchen – Crumble, Vanille Glace	19	Fondant Chocolate Cake – Crumble, Vanilla Ice Cream
Hausgemachte Glace – Vanille / Pistazie / Schokolade	7	Homemade Ice Cream – Vanilla / Pistachio/ Chocolate
✓ Sorbets – Zitrone / Kokos	7	Sorbets – Lemon / Coconut ✓



Vegetarian



Vegan



Signature



Local

Bitte informieren Sie uns über allfällige Allergien. Gerne geben wir Ihnen detaillierte Auskunft über den Herkunftsort von Fisch und Fleisch.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken. 8.1% MWST inkludiert.

Please let us know if you have any food allergies or special dietary requirements. We will gladly provide you with information regarding the origin of the fish and meat.

Net prices are in Swiss Francs. 8.1% VAT are included.

CHEF DOMENICO ZIZZI

