

## OYSTER & CAVIAR

«Gillardeau» (Bretagne) Stk. 9.50  
 Fine de Claire Huitres Favier F2 Stk. 6.50

Caviar Oscière Gold, 30gr 157.-  
 Caviar Oscière Gold, 50gr 262.-

Caviar served with tonka beans crème fraîche, blinis, chives

## ALPINE TAPAS


**Rillettes von geräucherter Forelle** 18.00  
 Rillettes of smoked trout  
*Rillettes de truite fumée*

**Kartoffelkroketten mit Raclette Käse**  14.00  
 Croquettes of potato and raclette cheese  
*Croquettes de pommes de terre et fromage à raclette*

**Ententerrine, geräucherte Butter, Brot, Cornichons** 18.00  
 Duck terrine, smoked butter, bread, cornichons  
*Terrine de canard, beurre fumé, pain, cornichons*

**Walliser Trockenfleisch und Hobelkäse** 24.00 34.00  
 Valaisanne plate with dried meat and sliced cheese  
*Viande séchée et fromage à rebibes du Valais*

## SOUP FOR YOUR SOUL

**Suppe vom gerösteten Kürbis, Mangold, Kürbiskerne** 18.00   
 Roasted pumpkin soup, swiss chard, pumpkin seeds  
*Soupe de potiron rôti, bettes, graines de potiron*


**Goulasch Suppe** 26.00  
 Goulash soup  
*Soupe de goulasch*


**Suppe der Woche** 18.00  
 Soup of the week- *soupe de la semaine*

## SPECIALS

**Carpaccio von der Rinderbrust, Fenchel, Feldsalat** 38.00  
 Brisket carpaccio, fennel, lamb's lettuce  
*Carpaccio de poitrine de bœuf, fenouil, mâche*

**Wildschweinragout, Cavatelli Pasta, Manchego Käse** 34.00  
 Wild boar ragout, Cavatelli pasta, Manchego cheese  
*Ragoût de sanglier, pâtes Cavatelli, fromage Manchego*


**Risotto mit Wildpilzen**  28.00  
 Risotto with wild mushrooms- *Risotto aux champignons*

**Spaghetti a la putanesca**  26.00  
**Schwarze Oliven, Kapern, Cherry Tomaten, Knoblauch**  
 Black olives, capers, cherry tomatoes, garlic  
*Olives noires, câpres, tomates cerises, ail*

## OUR CLASSICS

**Rindstatar mit Pommes Allumettes** 120g 180g  
 30.00 42.00  
 Beef tartar with french fries  
*Le tartare de boeuf avec pommes allumettes*

**Monte Rosa Burger** 36.00  
**Brioche, Swiss Black Angus Patty, Zitronen Ailoli, Tomaten-Jalapeño Kompott, Zwiebelringe, Emmentaler**  
 Brioche, Swiss Black Angus Patty, lemon Aioli, tomato Jalapeño compote, fried onion rings, Emmental cheese  
*Brioche, Swiss Black Angus Patty, Aioli au citron, compote de jalapeño, rondelles d'oignon, Emmental*


**Traditionelles oder vegetarisches Clubsandwich**  28.00  
 Traditional or vegetarian club sandwich  
*Le Club Sandwich traditionnel ou végétarien*


**Croque-Monsieur** 22.00  
 Gratinated ham and cheese toast  
*Gratiniertes Schinken-Bergkäse-Toast*

**Ceasar Salad** 31.00  
**Lattich, Hähnchenbrust, Parmesan und Croutons**  
 Lettuce, chicken breast, parmesan and croutons  
*Laitue, poitrine de poulet, parmesan et croûtons*

**Fish and Chips** 30.00  
**Zander Fischfilet, Erbsenpüree, Minze, Remoulade**  
 Pike perch fish filet, peas puree, mint, tartar sauce  
*Filet de sandre, purée de petits pois, menthe, sauce tartare*

## DESSERTS

**Karamellisierte Birnen, Trauben, Camembert**  16.00  
 Caramelized pears, grapes, camembert  
*Poire caramélisée, raisins, camembert*

**Kastanien Panna Cotta, Feigenkompott**  16.00  
 Chestnut Panna Cotta, figs compott  
*Panna cotta de châtaignier, compote de figes*

**Auswahl von hausgemachten Eiscremes und Sorbets** 4.50  
 Choice of homemade sorbets and ice creams  
*Sélection de glaces et sorbets fait maison*

**Tageskuchen** 7.00  
 Cake of the day  
*Gâteau du jour*

