

Lebensmitteldeklaration

Geflügel

Pouletbrust, ganzes Poulet	Schweiz
Maispoularde	Frankreich*
Entenbrust	Frankreich*

Rindfleisch

Entrecôte, Ragout, Geschnetzeltes, Schulterfilet	Schweiz
Filet, Entrecôte	Australien*

Kalbfleisch, Innereien

Lammfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Australien, Neuseeland, Irland*

	Schweiz
--	---------

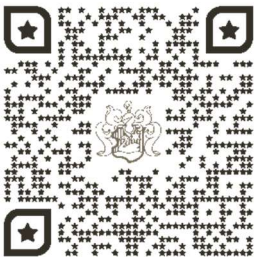
* Kann Restspuren von Antibiotika und leistungsfördernden Hormonen enthalten.

Austern	Frankreich	Zucht
Calamari	Italien	FAO41
Egli	Polen	FAO05/27
Forelle	Schweiz	Zucht
Hummer	Kanada, USA	FAO21
Jakobsmuschel	Frankreich	FAO61
Lachs	Schweiz	Zucht
Riesengrevetten	Argentinien	ASC
Saibling	Schweiz	Zucht
Seeteufel	Island	FAO27
Seezunge	Frankreich	FAO27
Steinbutt	Frankreich	FAO27
Thunfisch	Japan	FAO71
Wolfsbarsch	Frankreich	FAO27
Zander	Schweiz	FAO05

Buttergipfel	In der Schweiz hergestellt
Buttertoast	In der Schweiz hergestellt
Schraubenbrot hell	In der Schweiz hergestellt
Schraubenbrot dunkel	In der Schweiz hergestellt
Tischsemmel	In der Schweiz hergestellt

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeitenden.

Version 06.2026



Anmeldung Newsletter

Hotel-Special – Genuss & Übernachtung

Geniessen Sie einen kulinarischen Abend und bleiben Sie ganz entspannt bei uns im Haus.

Hotelzimmer inklusive Frühstück, Welcome-Drink (Cüpli) sowie ein 4-Gang-Menu zum Spezialpreis von **CHF 149.– pro Person**.

Reservation auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.

* * *

Les Apéritifs

Prosecco di Valdobbiadene «Goccia d’Oro» DOC	1dl	12.—
Haus-Champagner Cüpli	1dl	15.—
Kir Royal	1dl	15.—

Les Entrées / Vorspeisen

Tomates d’été marinées au balsamique vieilli, pesto de basilic et burrata		
Bunte Sommertomaten, mariniert mit gereiftem Balsamico, Basilikumpesto und Burrata		22.—

Salade de crudités avec œuf de caille		
Gemischter Salat mit Wachtelei	als Vorspeise	15.—
an französischer oder italienischer Salatsauce	als Hauptgang	25.—

Salade verte avec œuf de caille		
Blattsalat mit Wachtelei	als Vorspeise	12.—
an französischer oder italienischer Salatsauce	als Hauptgang	22.—

Tatare de bœuf épicé, légumes marinés, crème acidulée, émulsion de jaune d’œuf		
Gewürztes Rindstatar mit eingelegtem Gemüse, Sauerrahm, Eigelbcrème und Toast		26.—
Auf Wunsch mit Cognac, Whiskey oder Calvados		4.—

Terrine de foie gras marinée, fraises, chutney au poivre vert et brioche tiède		
Marinierte Foie-gras-Terrine mit Erdbeeren, grünem Pfeffer-Chutney und warmer Brioche		28.—

Carpaccio de bœuf, roquette, sauce pistou, tomates San Marzano séchées et parmesan		
Carpaccio vom Weiderind mit Rucolasalat, Sauce Pistou, getrockneten San-Marzano-Tomaten und gehobeltem Parmesan		26. —

Truite saumonée marinée, chou-rave, crème acidulée, oignons perlés et toast		
Gebeizte Lachsforelle mit eingelegtem Kohlrabi, Sauerrahm, feinen eingelegten Perlzwiebeln und Toast		24.—

Melon mariné au sureau et à la menthe, jambon cru		
Melone an Holunder-Minz-Dressing mit Rohschinken		28.—

Les Potages / Suppen

Gaspacho vert d’avocat et pimientos de Padrón, briochette aux crevettes croustillantes <i>Grüne Gazpacho von Avocado und Pimientos de Padrón mit gebackener Crevettenbrioche</i>	18.—
Consommé de queue de bœuf, célestine et julienne de légumes <i>Ochenschwanz-Consommé mit Flädli und Gemüsejulienne</i>	12.—

Les Poissons / Fisch

Sole meunière, jeunes pousses d'épinards, salicorne et beurre blanc citronné <i>Seezunge Müllerin auf jungen Spinatblättern, Meeresspargel und Zitronen-Beurre-blanc</i>	68.—
Truite meunière ou au bleu, pommes de terre nature et beurre noisette émulsionné <i>Forelle Müllerin oder blau mit Salzkartoffeln und geschäumter Nussbutter</i>	38.— 2 Stück 58.—
Bar rôti sur sa peau, ratatouille, pois gourmands glacés et sauce curry de Mumbai <i>Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch auf Ratatouillegemüse, glasierten Kefen und Mumbai- Currysauce</i>	46.—

La Cuisine Bourgeoise / Fleischgerichte

Steak de porc, sauce aux morilles et légumes d’été <i>Schweinerückensteak auf Morchel-Rahmsauce mit sommerlichem Gemüse</i>	38.—
Escalopes de veau, sauce au beurre citronné, bouquet de légumes et ciboulette <i>Kalbsplätzchen an feiner Zitronenbuttersauce mit Gemüsebouquet und Schnittlauch</i>	42.—
Entrecôte de bœuf “du patron”, gratinée à la mousse aux herbes, bouquet de légumes <i>Rindsentrecôte „du Patron“, gratiniert mit Kräuterschaum und Gemüsebouquet</i>	52.—
Escalope de veau viennoise, légumes, aïelles et citron <i>Paniertes Kalbsschnitzel nach Wiener Art mit Gemüsebouquet, Preiselbeeren und Zitrone</i>	44.—
Dés de filet de bœuf Stroganoff, crème acidulée, betteraves et cornichons <i>Rinderfiletwürfel Stroganoff mit Sauerrahm, Randen und Essiggurken</i>	48.—

Les Spécialités pour Deux / Besondere Gerichte für Zwei

Chateaubriand servi en deux services, brocoli sauvage rôti aux graines de courge, peperonata, épinards et sauce béarnaise <i>Chateaubriand in zwei Gängen serviert, gerösteter wilder Broccoli mit Kürbiskernen, Peperonata, Spinat und Sauce Béarnaise</i>	(pro Person) 70.—
--	-------------------

Pour les Clients Végétariens / Vegetarische Gerichte

Gnocchi de pommes de terre farcis à l’ail des ours, figues au balsamique et crème de ricotta <i>Kartoffelgnocchi gefüllt mit Bärlauch auf Balsamicofeigen und Ricottacrème</i>	28.—
Risotto aux chanterelles et émulsion de ciboulette <i>Eierschwämmli-Risotto mit Schnittlauchemulsion</i>	26.—
Quenelles d'épinards d'alpage sur crème de chanterelles, émulsion de parmesan <i>Alpenspinatknödel auf Eierschwämmli-Crème und Parmesanschaum</i>	28.—

Spécialités d'été / Sommerspezial

Cocktail de crevettes, sorbet ananas au Pernod et brioche tiède <i>Crevettencocktail mit Sorbet von Ananas und Pernod, lauwarmer Brioche</i>	32.—
Roast-beef, œuf de caille, radis marinés et sauce tartare <i>Roastbeef mit Wachtelei, marinierten Radieschen und Tartarsauce</i>	32.—
Médailles de veau haché maison, salade de concombre à la crème et herbes fraîches <i>Hausgemachte Kalbshacktätschli mit Gurkenrahmsalat und frischen Kräutern</i>	28.—
Salade de tomates colorées et cerises, stracciatella di bufala et huile de basilic <i>Bunter Cherrytomaten-Kirschensalat mit Stracciatella di Bufala und Basilikumöl</i>	26.—
Salade niçoise au thon poêlé au poivre et maïs grillé <i>Salade Niçoise mit Pfefferthunfisch und geröstetem Mais</i>	28.—
Zu Ihrem Sommergericht wählen Sie auf Wunsch eine Beilage aus dem nachfolgenden Angebot.	8. —

Accompagnements au choix / Beilagen nach Wahl

Riz / Reis
Pommes frites oder Pommes allumettes oder Pommes dauphine
Pommes de terre nouvelles / Neue Kartoffeln
Risotto au parmesan / Parmesanrisotto
Tagliatelles / Bandnudeln
Pommes de terre nature / Salzkartoffeln