

CHEF'S CHOICE MENU

Schweizer Rindertatar / grüner Spargel / Miso Mayonnaise / Eigelb / Toast
Tartare de bœuf suisse / Asperges vertes / Miso Mayonnaise / Jaune d'œuf / Toast
 Swiss beef tartare / Green asparagus / Miso mayonnaise/ Egg yolk / Toast



Dehydrierte Wassermelone / Feta / Minzöl / Olivenöleis
Pastèque déshydratée / feta / Huile de menthe / Glace à l'huile d'olive
 Dehydrated watermelon / Feta / Mint oil / Olive oil ice cream



Lostallo Lachs / Quinoa / Granny Smith Apfel / Cashew / Brokkoli/ Verjus
Saumon de Lostallo / Quinoa / Pomme Granny Smith / Noix de cajou / Brocoli / Verjus
 Lostallo salmon / Quinoa / Granny Smith apple / Cashews / Broccoli/ Verjus



Supreme vom Schweizer Landhuhn / Bramata / Mais-Variation / Safran
Supreme de poulet fermier suisse / Bramata / Variation de maïs / Safran
 Swiss free-range chicken supreme / Bramata / Corn variations / saffron



Weisses Schokoladenmousse / Rhabarber / Erdbeere / Akazienhonig
Mousse au chocolat blanc / Rhubarbe / Fraise / Miel d'acacia
 White chocolate mousse / Rhubarb / Strawberry / Acacia Honey



5-Gänge/5 plats/5 courses : CHF 125.-
4-Gänge/4 plats/4 courses : CHF 105.-
 (ohne Lachs / sans saumon / without salmon)
3-Gänge/3 plats/3 courses : CHF 85.-
 (ohne Melone + Lachs / sans melon + saumon / without melon + salmon)



À LA CARTE

Vorspeisen – Entrées – Starters

Carina's Salatbowl / Wildkräuter / Granatapfel / Radieschen / Pinienkerne / Balsamico <i>Salade de Carina / Herbes sauvages / Grenade / Radis / Pignons de pin / Vinaigre balsamique</i> Carina's salad bowl / Wild herbs / Pomegranate / Radishes / Pine nuts / Balsamic vinegar	18
Dehydrierte Wassermelone / Feta / Minzöl / Olivenöleis <i>Pastèque déshydratée / Feta / Huile de menthe / Glace à l'huile d'olive</i> Dehydrated watermelon / Feta / Mint oil / Olive oil ice cream	22
Schweizer Rindertatar / grüner Spargel / Miso Mayonnaise / Eigelb / Toast <i>Tartare de bœuf suisse / Asperges vertes / Miso Mayonnaise / Jaune d'œuf / Toast</i> Swiss beef tartare / Green asparagus / Miso mayonnaise / Egg yolk / Toast	32

Suppen – Soupes – Soups

Gazpacho / Alpines Kräutersorbet <i>Gazpacho / Sorbet aux herbes alpines</i> Gazpacho / Alpine herb sorbet	18
Klare Tomatenessenz / Basilikum Espuma <i>Essence de tomates / Espuma au basilic</i> Clear tomato essence / Basil espuma	16

Risotto & Pasta

Agnolotti / Büffelmozzarella / konfierte Kirschtomaten / Basilikum Pesto / Tomaten Beurre blanc <i>Agnolotti / Mozzarella de bufflonne / Tomates cerises confites / Basilic pesto / Beurre blanc aux tomates</i> Agnolotti / Buffalo mozzarella / Confit cherry tomatoes / Basilpesto / Tomato beurre blanc	30
Hausgemachte Capuns / Raclette / Soffritto <i>Capuns faits maison / Raclette / Soffritto</i> Homemade Capuns / Raclette / Soffritto	28
Amalfi-Zitronen Risotto / Salzzitrone / Frühlingslauch / Pistazie <i>Risotto aux citrons d'Amalfi / Citrons confits / Ciboulette / Pistaches</i> Amalfi Lemon Risotto / Salted Lemon / Spring Onions / Pistachios	30

Add-on's

+ Schweizer Landhuhn / <i>poulet fermier suisse</i> / Swiss chicken	12
+ Lostallo Lachs / <i>saumon suisse Lostallo</i> / swiss salmon Lostallo	16
+ Jakobsmuscheln / <i>coquilles St-Jacques</i> / scallops	16

Hauptspeisen – Plats principaux – Main dishes

Luma Ribeye Steak / Kartoffel Mille-feuille / Pfifferlinge / Jus	
<i>Steak Luma Ribeye / Mille-feuille de pommes de terre / Chanterelles / Jus</i>	
Luma Ribeye Steak / Potato mille-feuille / Chanterelle mushrooms / Gravy	60
Lostallo Lachs / Quinoa / Granny Smith Apfel / Cashew / Brokkoli / Verjus	
<i>Saumon de Lostallo / Quinoa / Pomme Granny Smith / Noix de cajou / Brocoli / Verjus</i>	
Lostallo salmon / Quinoa / Granny Smith apple / Cashews / Broccoli / Verjus	48
Supreme vom Schweizer Landhuhn / Bramata / Mais-Variation / Safran	
<i>Supreme de poulet fermier suisse / Bramata / Variation de maïs / Safran</i>	
Swiss free-range chicken supreme / Bramata / Corn variations / saffron	40

Desserts

Weisses Schokoladenmousse / Rhabarber / Erdbeere / Akazienhonig	
<i>Mousse au chocolat blanc / Rhubarbe / Fraise / Miel d'acacia</i>	
White chocolate mousse / Rhubarb / Strawberry / Acacia Honey	14
Sauerrahmcreme / Limettengel / Blaubeer-Zitronenthymian-Sorbet /	
Blaubeersud / Blaubeeren	
<i>Crème aigre / Gelée de citron vert / Sorbet aux myrtilles et au thym citronné /</i>	
<i>jus de myrtilles / Myrtilles</i>	
Sour cream / Lime gel / Blueberry-lemon thyme sorbet / Blueberry gravy / Blueberries	14

Herkünfte – Origines – Origins:

- Lachs – Saumon - Salmon: Schweiz – Suisse – Switzerland
- Jakobsmuscheln – Coquilles St. Jacques – Scallops : Wildfang Nordpazifik - Pêche sauvage Pacifique Nord - Wild-caught North Pacific
- Poulet – Chicken: Schweiz – Suisse - Switzerland
- Rindfleisch – Boeuf – Beef: Schweiz – Suisse - Switzerland

Lebensmittelunverträglichkeiten – Intolérances alimentaires – Food intolerances:

Erkundigen Sie sich bei unserem Service Team.

Renseignez-vous auprès de notre équipe de service.

Ask our service team for more information.

