

## Die "Terroir"-Menüs

Menüs, die es Ihnen ermöglichen  
regionale Produkte zu verkosten

### Der Terroir "Käse" 59.-

Alpen-Käse Sérac Crème brûlée

Rote Früchte

Genfer Seeforelle nach Gravlax-Art

\*\*\*

Käsefondue moitié-moitié

Kartoffeln und Brot

### Das Terroir "Fleisch" 79.-

Rindsfondue mariniert von Daniel Mollier mit  
hausgemachten Saucen.

\*\*\*

Dessert nach Wahl aus der Speisekarte

*Die Menüs sind nur  
für alle Gäste am Tisch gedacht*

## Das Menü "Überraschung"

Überraschungsmenü je nach Verfügbarkeit  
um Sie unsere Küche mit regionalen und  
saisonalen Produkten entdecken zu lassen

Das Menü besteht aus drei Gängen

75.- pro Person

*Das Menü ist nur  
für alle Gäste am Tisch verfügbar*

Grüner Salat	8.-
Gemischter Salat	12.-
Bergsalat mit Brotkrumen Alpen-Käse und Speckchips	18.-
Rebhuhn auf zwei Arten	22.-
Terrine mit gewürztem Brioche-Brot und gebratener Brust mit Feigen	
Mariniertes Hirschtartar	24.-
Bei niedriger Temperatur gekochte Birne und rote Früchte in verschiedenen Texturen	
Halb Thunfisch, halb Pflaume	24.-
Roher Thunfisch und Pflaumen mit orientalischen Aromen	
Die Bergsuppe	14.-

Gebratene Jakobsmuscheln mit Kirschholz geräuchert  
Champignons in Textur 24.- / 40.-

Fish & Chips 26.- / 42.-  
Walliser Barschfilet, Gemüsechips und Rote-Bete-Mayonnaise

Rindertartar mit einem Messer geschnitten 24.- / 36.-  
Senf-Kaviar-Eiscreme

Spaghetti Gragnano mit Vongolen und Bottarga 24.-

Ravioli del Plin "Piemonteser Art» und Linsentrüffel 22.-

"Wo ist der Weinstock, wo ist die Kuh?" 50.-

Mignon-Kalbsfilet mit Kräuterbutter

Vitelotte-Kartoffeln-Mousseline, Weintrauben und Gutedelhonig

Rehbraten am Spieß 44.-  
Nez Noir-Weinsauce, Schwarzwurzeln, Karotten und Pfifferlinge

Wildschweinbacke bei niedriger Temperatur gegart 36.-  
Creme aus Cannellini-Bohnen, Granny-Smith-Apfel, Stielzwiebeln

Rehrücken 50.-/Person  
Jagdbegleitung min 2 Personen

Fisch je nach Verfügbarkeit, Beilage des Augenblicks.  
Preis auf Anfrage ab 36.-

### Für die kleinen Gäste

Auch für Erwachsene zu 20.- erhältlich

Nudeln: Tomate, Bolognese, Sahne 12.-

Nuggets, Pommes, Gemüse 12.-

Fisch des Tages, Pommes frites, Gemüse 12.-

Hähnchenbrust, Pommes, Gemüse 12.-

## Nachspeisen und Käse

Haselnussherz mit hausgemachtem Eis	14.-
Törtchen mit exotischem Limonengeschmack Ananaskompott, Mango und Kokosnussmousse	14.-
Glasierte rote Früchte Doppelte Gruyère-Creme und Meringues	14.-
Hausgemachtes Eiscreme Vanille, Schokolade, Noisette, Fior di latte aus Lens	4.-
Hausgemachte Sorbetts Wassermelone, Melone, Limette Bewässert	4.- +4.-
Auswahl an Käsesorten aus der Region	14.-

Die Herkunft:

Fisch: Schweiz, Italien, Frankreich, Kanada

Fleisch: Schweiz, Frankreich, Italien, Uruguay, Belgien,  
Tschechische Republik, Deutschland, Vereinigtes  
Königreich, Spanien

Die Käsesorten kommen aus der Käserei  
"Le Petit Chalet" in Crans-Montana

Sollten Sie jedoch Allergien oder Unverträglichkeiten  
haben, zögern Sie nicht, den Oberkellner zu informieren.