

Philosophie à la César Ritz

Überraschung des Hauses

Forelle und Saibling gebeizt, gebraten und als Tartar auf Randencarpaccio
Karotten-Orangensüppchen mit Streifen von der Entenbrust
Kalbsfilet und Blanchette an Gemüse mit Pommes Bernie
Erinnerungen an den Alpsommer Goms-Aletsch

Mit Weinfolge CHF 98.00
CHF 132.00

Lassen Sie sich inspirieren

Gruss aus der Küche

Jakobsmuscheln auf Blumenkohl-Püree, Zitrusjus und Sepia Korallenchip
Klarer Oxtail mit Ochsenchwanz Raviolo
Schottischer Lachs confiert auf Kohlrabi Püree, Cherry Tomaten
Rindsentrecote am Knochen gereift, mit Lauchstroh, geröstete Pastinaken
Käse-Auswahl von unserem Käsewagen
Tonkabohnen-Glace mit Kaffee-Espuma, Blutorangen Gelee
Erdnuss Apfelcake mit Erdnussbuttereis, Apfel Granite

Mit Weinfolge CHF 127.00
CHF 177.00

Vegetarisches Menü

Pilzpraline von Gommer Ziger auf Waldorfsalat an Apfel Chutney
Kartoffel-Lauchsüppchen mit gebratener Pflaume
Zweierlei Raviolo mit Kürbis, Spinat und Feta
Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Bananen-Matchatee-Eis, Passionsfrüchte Gelee

CHF 70.00

Der ideale Einstieg

Pilzpraline von Gommer Ziger auf Waldorfsalat an Apfel Chutney
Forelle und Saibling gebeizt, gebraten und als Tartar auf Randencarpaccio
Kombination vom Walliser Rind warm und kalt
Jakobsmuscheln auf Blumenkohl -Püree, Zitrusjus und Sepia Korallenchip

CHF 15.00
CHF 21.00
CHF 21.00
CHF 25.00

Für den genussvollen Schlürfer

Klarer Oxtail mit Ochsenchwanz Raviolo
Kartoffel-Lauchsüppchen mit gebratener Speckpflaume
Karotten-Orangensüppchen mit Streifen von der Entenbrust
Hummerbisque mit Hummer, Limonen Öl und Austernsprossen

CHF 17.00
CHF 17.00
CHF 17.00
CHF 21.00

Aus Fluss See und Meer

Schottischer Lachs confiert auf Kohlrabi-Püree, Cherry Tomaten und Kräuterschaum
Wolfsbarsch-Filet auf der Haut gebraten mit Randen Gemüse und Safran Risotto
Skrei im Rohschinkenmantel auf Kürbispüree, Wirsinggemüse und Rizo Nero

CHF 40.00
CHF 45.00
CHF 52.00

Der Höhepunkt

Perlhuhn Brüstchen an Salbeijus, mit Erbsen und Polenta Schnitte
Schweinerückensteak „Grand Cru“ gespickt mit getrockneten Aprikosen unter der Nusskruste
Kalbsfilet und Blanchette, an Gemüse mit Pommes Bernie
Rindsentrecote am Knochen gereift, mit Lauchstroh, geröstete Pastinaken und Pommes Risolée

CHF 38.00
CHF 44.00
CHF 56.00
CHF 58.00

Die süsse Verführung

Tonkabohnen-Glace mit Kaffee-Espuma, Blutorangen Gelee mit Haselnussmerengue
Erdnuss Apfelcake mit Erdnussbuttereis, Apfel Granite
Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Bananen-Matchatee-Eis, Passionsfrüchte Gelee
Erinnerungen an den Alpsommer Goms-Aletsch

CHF 17.00
CHF 18.00
CHF 19.00
CHF 21.00

Käse

Auswahl von unserem attraktiven und reichhaltigen Käsewagen

pro Stück

CHF 3.50