

Philosophie à la César Ritz

Kleine Überraschung des Hauses
Gommer Ziger Terrine mit Trockenfleisch
Heusuppe mit Wachtelbrüstchen
Rinderfilet a la Rossini mit Entenleber
Pêche Melba auf moderne Art

Mit Weinfoolge

SFr. 98.00
SFr. 128.00

Lassen Sie sich inspirieren

Kleiner Gruß aus der Küche
Entenleber gebraten und als Terrine
Gazpacho mit Scampi
Zanderfilet aus dem Bodensee auf Dill-Gurkengemüse
Lamm-Koteletten an Ratatouille mit Risotto
Käse vom Wagen
Bergkräutersorbet
Saisonale Tarte mit seinem Sorbet

Mit Weinfoolge

SFr. 130.00
SFr. 170.00

Vegetarisches Menü

Herloim Tomaten mit Mozzarella
Cremesuppe von Karotten mit Orangen erfrischt
Raviolo mit Ziger und Mangold
Buttermilcheis an Beeren

SFr. 72.00

Der ideale Einstieg

Eglifilet aus Raron an dreierlei Gurken
Aspik vom Jungstier mit Tartar vom Filet an Kresse
Entenleber gebraten und als Terrine an Zwiebel – Chutney mit Brioche

SFr. 20.00
SFr. 25.00
SFr. 25.00

Für den genussvollen Schlürfer

Cremesuppe von Karotten und Orangen mit Kaninchenfilet
Heusuppe, Lauchstroh und Wachtelbrüstchen
Gazpacho mit Scampi

SFr. 16.00
SFr. 18.00
SFr. 22.00

Aus Fluss See und Meer

Confierter Seesaibling an Dill-Gurkengemüse mit Pommes Rissolées
Zanderfilet aus dem Bodensee auf Spitzkohl mit Kartoffeln
Variation von edlen Süßwasser Fischen auf Gemüse mit Rizo Nero

SFr. 48.00
SFr. 50.00
SFr. 55.00

Der Höhepunkt

Frikassee und gebratene Stubenküken-Brust auf Rollgerste mit Wurzelgemüse
Filet und Bauch vom Schweizer Wollschwein an Gemüse mit Bratkartoffeln
Lamm-Koteletten an Ratatouille mit Risotto
Rinderfilet aus dem Wallis mit Entenleber a la Rossini, Pommes Dauphine

SFr. 45.00
SFr. 49.00
SFr. 54.00
SFr. 58.00

Die süsse Verführung

Quarkmousse auf Bisquit mit Früchten
Mille-feuille von saisonalen Früchten mit Buttermilch Eis
Pêche Melba auf moderne Art

SFr. 18.00
SFr. 20.00
SFr. 20.00

Käse

Auswahl von unserem attraktiven und reichhaltigen Käsewagen

pro Stück

SFr. 3.50