

Philosophie à la César Ritz

Gruss aus der Küche
Dreierlei von der heimischen Forelle
Leichte Cremesuppe von jungen Kohlrabi mit Pfifferling Pastete
Lammkrone mit frischen Kräutern auf Peperonata und Risotto
Aprikosen Jalousie mit Aprikosen-Sorbet

Sfr. 87.00

Lassen Sie sich inspirieren

Gruß aus der Küche
Weißes Tomatenmousse mit Riesengarnele und Basilikum-Sorbet
Thai-Curry Süppchen mit Zitronengras und Ingwer verfeinert
Seezunge und Lachs eng umschlungen auf Gemüsetagliatelle
Kalbsfilet im Kartoffel Biskuit auf Saubohnen
Käseauswahl aus der Schweiz, Frankreich und Italien
Sorbet von Walliser Aprikosen parfümiert mit Aprikotine
Süße Rose

Sfr. 120.00

Vegetarisches Menü

Bunter gemischter Salat mit sautierten Pilzen
Schaumsüppchen von frischen Gartenkräutern
Tagliatelle auf mediterraner Art
Pochierter Pfirsich auf Kürbiskern Krokant mit Marzipan-Eis

SFr. 65.00

Der ideale Einstieg

Weißes Tomatenmousse auf Kräutersalat mit Garnele und Basilikum-Sorbet
Dreierlei von der Forelle warm und kalt serviert an Kresse
Tartar vom Limousin Rind auf Carpaccio mit Gommer Hobelkäse und Ruccola
Variation von der Entenleber

SFr. 18.00

SFr. 21.00

SFr. 25.00

SFr. 25.00

Für den genussvollen Schlürfer

Erfrischende Gazpacho Andaluse mit heißer Knusperrolle	SFr. 14.00
Creme Suppe von jungem Kohlrabi mit Pfifferling Pastete	SFr. 14.00
Schaumsüppchen von frischen Gartenkräutern mit Seezunge	SFr. 15.00
Thai-Curry Süppchen mit Zitronengras und Ingwer verfeinert	SFr. 15.00

Aus Fluss See und Meer

Egli-Filet in Butter gebraten auf Saubohnen mit Bratkartoffeln	SFr. 38.00
Lachsfilet und Seezungenfilet eng umschlungen auf Gemüse Tagliatelle mit Reis	SFr. 42.00
Edler Steinbutt aus Wildfang gebraten und leicht karamellisiert auf Tomaten Artischockenragout	SFr. 45.00

Der Höhepunkt

Koteletten vom Spanferkel auf sautierten Eierschwämmen mit Bratkartoffeln	SFr. 39.00
Lammkrone mit frischen Kräutern auf Peperonata mit Risotto	SFr. 45.00
Heimisches Rindsfilet (Swiss Prim) mit Wasabi Kruste auf Kalbs Jus mit Gemüse	SFr. 47.00
Kalbsrückenfilet (Swiss Prim)im Kartoffel Biskuit auf Saubohnenragout	SFr. 47.00

Desserts

Pochierter Pfirsich mit Marzipan-Eis auf Krokant	SFr. 16.00
Aprikosen Jalousie mit Aprikosen-Sorbet	SFr. 16.00
<< Süße Rose >> Dessertüberraschung von Rosenblüten	SFr. 16.00
Variation von Hausgemachten Desserts	SFr. 22.00

Käse

Auswahl von unserem attraktiven und reichhaltigen Käsewagen pro Stück Sorten	SFr. 3.50
--	-----------