



# SPEISEKARTE

08. - 12. August 2022

## VORSPEISE

---

Geräucherte Forelle  
Apfel Crème, Couscous Salat und Meerrettich

oder

Consommé double  
Sherry und Flädli

## HAUPTSPEISE

---

Niedergegarter Kalbshohrücken  
French Toast mit Herbsttrompeten, Chicorée und Rosmarinjus

oder

Pochierter Heilbutt im Mangoldblatt  
Gebratene Gerste mit Ei, Miso-Sauce und Erdnüsse

oder

Trüffel Risotto  
Pekannüsse, Grana Padano und Champagner

2 Gang Menü 45  
Tagesteller 35

## À LA CARTE

---

Berner Rosen Tomatensalat 18  
Burrata, Pfirsich und Pinienkerne

Tatar vom Black-Angus-Rind 70/140g 28/38  
gratinert mit Café de Paris, grilliertes Brioche

Steinpilz Risotto 24/38  
Champagner, saurer Halbrahm und Haselnüsse aus dem Piemont

Pochierter Heilbutt 41  
Gersotto, Tomaten und Vin Blanc

Grilliertes Flat Iron vom Rind 46  
Pommes Frites, Kefen und Chimichurri

## NACHSPEISE

---

Coupe Dänemark 12  
Vanilleglace, Schokoladenglace, Schokoladen-Crumble

Casino Eiskaffee 13  
Vanilleglace, Moccaglace, Espresso, Mandel-Crumble

Coupe Colonel 13  
Zitronensorbet, Basilikumöl, Vodka

Pâtisserie-Kreationen aus unserer Vitrine (Tagesangebot)

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fisch und Fleisch.

Herkunft Heilbutt: GR, FAO21

Allergien: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.