



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.