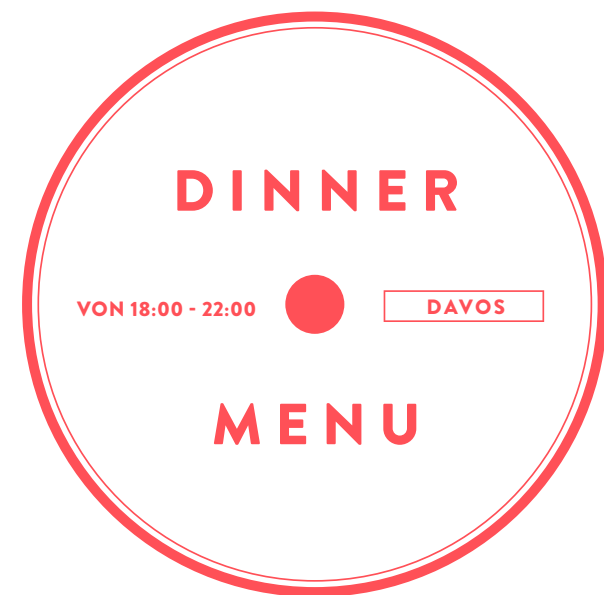




À LA carte

SOUPS

TAGESSUPPE SOUP OF THE DAY

15.-

SUPPE IN DER BROTSCHALE

KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE MIT KRAUT
UND BÜNDNER SPECK, SERVIERT IN
EINEM BROT LAIB

POTATO AND LEEK SOUP WITH
CABBAGE AND BACON, SERVED
IN A LOAF OF BREAD

16.-   

PRE CHORUS

ROTE-BETE-CARPACCIO

SERVIERT MIT SAUTIERTEN PILZEN,
AIOLI, HIMBEERVINAIGRETTE,
FETA-KÄSE UND CROUTONS

BEETROOT CARPACCIO SERVED WITH
SAUTÉED MUSHROOMS, AIOLI,
RASPBERRY VINAIGRETTE, FETA
CHEESE AND CROUTONS

17.-    

BEEF-TARTAR

30 TAGE GEREIFTES RINDS-ENTRECÔTE,
GEWÜRZT MIT EIGELB, SENFKÖRNERN,
KAPERN, GEWÜRZGURKEN, SCHALOTTEN
UND FRISCHEN BROMBEEREN,
KRÄUTERSTREUSEL

BEEF ENTRECÔTE AGED 30 DAYS,
SEASONED WITH EGG YOLK, MUSTARD
GRAINS, CAPERS, PICKLED GHERKINS,
SHALLOT AND FRESH BLACKBERRIES,
HERBS CRUMBLE

39.-     

ALPENLÄNDISCHE NACHOS

NACHOS, APPENZELER KÄSE, SAUTIERTE
MISCHPILZE, JALAPEÑOS, LAUCH-
UND FENCHEL SALAMELLA

NACHOS, APPENZELER CHEESE, SAUTÉED
MIXED MUSHROOMS, JALAPENOS,
LEEK AND FENNEL SALAMELLA

23.-   

LACHSTARTAR TOWER

LACHSTARTAR-TURM MIT AVOCADO,
CRÈME FRAÎCHE UND MANGO

SALMON TARTAR TOWER WITH AVOCADO,
CRÈME FRAICHE AND MANGO

28.-   

BÜNDNER PLATTE

GEMISCHTE PLATTE MIT BÜNDNER
FLEISCH UND KÄSE, SERVIERT MIT
FEIGENSENF UND WÜRZIGEM HONIG

MIXED PLATE OF BÜNDNER FLEISCH
AND CHEESE, SERVED WITH
FIG MUSTARD AND SPICY HONEY

34.-  

LYRICS



LACHSSTEAK

LACHSSTEAK GLASIERT MIT MISO,
KAROTTEN-INGWER-KOHL SALAT,
BACKSÜSSKARTOFFELPÜREE

SALMON STEAK GLAZED WITH MISO,
CARROT GINGER CABBAGE SALAD,
BAKED SWEET POTATOES PUREE

38.-   

SAIBLINGSFILET

MIT GERÖSTETEN KÜRBISSEN,
WINTERGEMÜSE UND SAFRANSAUCE

CHAR FILLET WITH ROASTED
PUMPKINS, WINTER VEGETABLE
AND SAFFRON SAUCE

38.-  

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

SERVIERT MIT KARTOFFEL-PASTINAKEN
PÜREE UND KARAMELLISIERTEN
MINI-KAROTTEN

BRAISED VEAL CHEEKS SERVED WITH
POTATO AND PARSNIP PUREE AND
CARMELIZED MINI CARROTS

49.-   

PERLUHN SUPREME

KONFIERTES PERLUHNBRUST
SUPREME, SERVIERT MIT SAUTIERTEM
KOHL, SÜSSKARTOFFELGRATIN UND
BEEREN-JUS.

CONFIT GUINEA FOWL SUPREME,
SERVED WITH SAUTÉED CABBAGE,
SWEET POTATO GRATIN,
AND BERRY JUS.

44.-    

ÄPLERMAGRÖNEN

MAKKARONI-NUDELN MIT
ALPKÄSE, KRÄUTERN, KARTOFFELN,
KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN
UND APFELKOMPOTT

MACARONI PASTA WITH ALPINE
CHEESE, HERBS, POTATOES,
CARMELIZED ONIONS
AND APPLE COMPOTE

28.-  

BURGERS

SWISS BURGER

RINDS PATTY, BRIOCHE,
ALPENKÄSE, SPECK, SALAT, TOMATE,
KARAMELLISIERTE ZWIEBEL, SCHWARZE
KNOBLAUCHMAYONNAISE

BEEF PATTY, BRIOCHE, ALP CHEESE,
BACON, SALAD, TOMATO, CARMELIZED
ONION, BLACK GARLIC MAYONNAISE

36.-     

CHICKEN BURGER

POULETBRUST IM BRIOCHE,
EISBERGSALAT, CHEDDAR, GETROCKNETE
TOMATEN, SAUCE TARTARE

CHICKEN BREAST IN BRIOCHE, ICEBERG
SALAD, CHEDDAR, DRIED TOMATOES,
TARTAR SAUCE

34.-    

FROM THE grill

BISON ENTRECÔTE

MIT SAFRAN BLUMENKOHL,
BRATKARTOFFELN, KRÄUTERBUTTER

BISON RIBEYE STEAK WITH SAFFRON
CAULIFLOWERS, ROAST
POTATOES, HERB BUTTER

54.-  

PREMIUM RIBEYE

MIT GERÖSTETEN NEUE KARTOFFELN,
PIMIENTO PADRON, CHIMICHURRI SAUCE

RIBEYE STEAK, ROASTED NEW POTATOES,
PIMIENTO PADRON, CHIMICHURRI SAUCE

58.-    



SALADS

CAESAR SALAT

MIT POULET BRUST

WITH CHICKEN BREAST

29.-   

NÜSSLISALAT

MIT SPECK, EI, CROUTONS UND AIOLI

LAMB'S LETTUCE WITH BACON, EGG,
CROUTONS AND AIOLI

19.-   

ROASTBEEF SALAT AUF GERÖSTETEM BROT

DÜNNE SCHEIBEN VOM ROASTBEEF
MIT RUCOLA, KIRSCHTOMATEN,
PARMESANFLOCKEN, BALSAMICO-
REDUKTION UND KARAMELLISIERTEN
ZWIEBELN, SERVIERT AUF RÖSTBROT

THIN SLICES OF ROAST BEEF WITH
ROCKET, CHERRY TOMATOES, PARMESAN
FLAKES, BALSAMIC REDUCTION
AND CARMELIZED ONIONS, SERVED
ON TOASTED BREAD

27.-    

VEGAN specialities

VEGAN BURGER

VEGANES BRÖTCHEN, VEGANER KÄSE,
TOMATE, SALAT, ANANAS-MANGO-
SAUCE, GUACAMOLE

VEGAN BUN, VEGAN CHEESE,
TOMATO, LETTUCE, PINEAPPLE-
MANGO SAUCE, GUACAMOLE

30.-    

VEGANER HIT

GEBRATENER TOFU IN
ZITRONEN-NORI-ALGEN-SAUCE,
MIT KNOBLAUCHBROT-CROUTONS,
FRISCHEM KORIANDER

SAUTÉED TOFU IN LEMON AND NORI
SEAWEED SAUCE, WITH GARLIC BREAD
CROUTONS, FRESH CORIANDER

32.-  

VEGANER BROKKOLI & BLUMENKOHL GRATIN

MIT SOYA-MILCH UND VEGANEN
KÄSE ÜBERBACKEN
VEGAN BOROCOLLI AND CAULIFLOWER
GRATIN BAKED WITH SOY BECHAMEL
AND VEGAN CHEESE

22.-   



HERKUNFT FLEISCH UND FISCH: RIND UND WAGYU RIND (CH), POULET (CH/PL), SCHWEIN (CH), KALB (CH), LAMM (CH), BISON (CA), LACHS (SCHOTTLAND - UK). WENN SIE FRAGEN BEZÜGLICH INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN IN DEN GERICHTEN HABEN, WENDEN SIE SICH BITTE VOR DER BESTELLUNG AN UNSERE SERVICEMITARBEITER. ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF, INKLUSIVE 8.1% MWST. UND SERVICEGEBÜHR

 VEGETARISCH
VEGETARIAN  VEGAN
VEGAN  GLUTEN
GLUTEN  SELLERIE
CELERY  SCHWEIN
PORK  HUHN
CHICKEN  RINDFLEISCH
BEEF  KRUSTENTIERE
CRUSTACEANS

 EIER
EGGS  FISCH
FISH  SOJA
SOJA  SULFAT
SULPHITES  SENF
MUSTARD  NÜSSE
NUTS  LAKTOSE
LACTOSE  SESAM
SESAME  LUPINE
LUPIN  WEICHTIERE
MOLLUSCS

ORIGIN OF MEAT AND FISH: BEEF AND WAGYU BEEF (CH), CHICKEN (CH/PL), PORK (CH), LAMB (CH), BISON (CA), VEAL (CH), SALMON (SCOTLAND - UK). IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE ALERT YOUR SERVER PRIOR TO ORDERING. ALL PRICES ARE IN CHF, INCLUDING 8.1% VAT AND SERVICE CHARGE