

## VORSPEISEN UND SUPPEN – STARTERS AND SOUPS – ENTRÉES ET SOUPES

- Blattsalate, schwarze Nüsse, Apfel, Tête de moine, Kürbiskerne** ✓ 19.–  
Mixed salad leaves, nuts, apple, "Tête de moine" cheese, pumpkin seeds  
*Salade mesclun, noix, pomme, Tête de moine, graines du potiron*
- Entenleberterrinen, Schalottenmarmelade, Süßes Weingelee, Brioche** 25.–  
Duck liver terrine, shallot jam, sweet wine jelly, brioche  
*Terrine de foie gras de canard, marmelade échalotes, gelée de vin doux, brioche*
- Octopus, Chimichurri, Tropeazwiebeln, gelbe Paprika-Creme** 24.–  
Octopus, Chimichurri, tropea onion, yellow pepper cream  
*Octopus, Chimichurri, oignon Tropea, crème de poivrons jaune*
- Randen-Röllchen, Ziegenkäse, Pekannüssen, Petersilienöl** ✓ 21.–  
Beetroot rolls, goat cheese, pecan, parsley oil  
*Bouchées de betterave, fromage de chèvre, noix de pécan, huile de persil*
- Kartoffelsuppe** ✓ 23.–  
**Cremiges Niedrigtemperatur-Ei, schwarzer Trüffel**  
Potato soup, creamy low temperature cooked egg, black truffle  
*Soupe de pommes de terre, œuf crémeux à basse température, truffe noire*
- „Waterzooi Fischsuppe 1818“** 22.–  
„Fish soup Waterzooi 1818“  
„Waterzooi soupe de poisson 1818“

## HAUPTGÄNGE – MAIN COURSE PLATS PRINCIPAUX

- Bergkräuterrisotto Aquarello, Saisongemüse** ✓ 32.–  
Risotto Aquarello with mountain herbs, seasonal vegetables  
*Risotto Aquarello aux herbes de montagne, légumes de saison*
- Gebratene Perlhuhnbrust, Süßkartoffelcreme, Gemüse** 46.–  
Roasted guinea fowl breast, sweet potato cream, vegetables  
*Poitrine de pintade rôtie, crème de patates douces, légumes*
- Gedämpfter Atlantik-Wolfsbarsch, Rahmspinat, schwarzer Reis** 56.–  
Steamed Atlantic sea bass, creamy spinach, black rice  
*Bar de l'Atlantique à la vapeur, épinards à la crème, riz noir*
- Hasenragout Ravioli, frische Tomaten** 35.–  
Ravioli with rabbit ragout, fresh tomatoes  
*Ravioli au ragoût de lapin, tomates fraîches*
- Bärlauch Gnocchi, Walliser Blaukäse-Sauce, Gemüse Chips** ✓ 32.–  
Wild garlic Gnocchi, blue cheese sauce from the Valais, vegetable crisps  
*Gnocchi à l'ail des bois, sauce au fromage bleu du Valais, chips de légumes*
- Geschmorte Kalbsbacke mit Cornalinsauce, Polenta, Ratatouille** 48.–  
Stewed veal cheek with Cornalin sauce, polenta, ratatouille  
*Ragoût de joue de veau, sauce au Cornalin, polenta, ratatouille*

## JOSPER SPECIALS



**Holzkohle-Ofen, der bei sehr hohen Temperaturen kocht und einen unglaublichen und einzigartigen Geschmack garantiert.**

Charcoal oven cooking at very high temperature ensuring an amazing and unique flavor.

*Four à charbon de bois qui cuit à très haute température et qui donne une saveur exceptionnelle et unique aux aliments.*

- Schweizer Kalbskoteletten** 68.–  
**Gemüsespaghetti, Ofenkartoffeln, Sauerrahm**  
Swiss Veal chop, vegetable spaghetti, baked potatoes, sour cream  
*Côte de veau suisse, spaghetti de légumes, pommes de terre au four, crème fraîche*
- Pata Negra\* Secreto « Bellota »** 54.–  
**Aprikosen, schwarzer Knoblauch, Buchweizenspätzle, Rhabarbercoulis**  
Pata Negra\* Secreto « Bellota »  
stir-fried apricots, black garlic, buckwheat spätzle, rhubarb coulis  
*Secreto de Pata Negra\* « Bellota »  
abricots poêlés, ail noir, Spätzle à la farine de sarrasin, rhubarbe coulis*
- Australisches Wagyu Bavette Steak\*, Sellerie-Püree, Schalottenkonfit** 58.–  
Australian Wagyu sirloin flap steak\*, celery puree, shallot confit  
*Bavette de bœuf australien Wagyu\*, purée de céleri, échalotes confites*
- Steinbutt, Jospergemüse, Sepia Tagliatelle** 55.–  
Turbot, Josper vegetables, black tagliatelle  
*Turbot, légumes au Josper, tagliatelles à l'encre de seiche*
- Josper Gemüseteller, Kräuteröl, Macadamianüsse** ✓ 29.–  
Josper cooked vegetables, herbal oil, Macadamia nuts  
*Légumes au Josper, huile aux herbes, noix macadamia*

✓ vegetarische Gerichte - vegetarian dishes - les plats végétariens

\* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein - May have been produced with hormonal enhancers - Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux  
Preise in Schweizer Franken, Bedienung und MWST inbegriffen - Our prices are in Swiss Francs, service and VAT included - Les prix s'entendent en francs suisses, service et TVA compris

Bitte fragen Sie unser Service-Team nach dem Herkunftsnachweis - Please ask our service team for the proof of origin - Pour les certificats de provenance adressez-vous à notre équipe du service  
Bei Allergien wenden Sie sich bitte an das Service-Team - In case of allergies, please refer to the service team - En cas d'allergies, veuillez-vous adresser à notre équipe de service