

VORSPEISEN – STARTERS – ENTRÉES

- Knackiger Salat, Ziegenkäse, Pekannuss, Himbeere, Apfel-Vinagrette** ✓ 21.–
Crisp lettuce, goat cheese, pecan, raspberry, apple vinaigrette
Salade croquante, fromage de chèvre, noix de pécan, framboise, vinaigrette à la pomme
- Handgemachte Tomate, Kakaobutter, Avocado, Basilikum-Balsamico-Essenz, Schwarze Oliven, Walliser Regionalbrot** ✓ 21.–
Handmade tomato, cocoa butter, avocado, Basil balsamic essence, black olives, Valais regional bread
Tomate maison, beurre de cacao, avocat, essence de vinaigre balsamique au basilic, olives noires, pain régional valaisan
- Süßkartoffel-Gnocchi, Chorizo, Spinat, Parmesan, Trüffel** 28.–
Sweet potato gnocchi, chorizo, spinach, parmesan, truffle
Gnocchis de patate douce, chorizo, épinards, parmesan, truffe
- Gebratene Jakobsmuscheln, Kokosnuss, Yuzu, Gurke, Grüner Apfel** 32.–
Seared scallops, coconut, yuzu, cucumber, green apple
Coquilles Saint-Jacques sautées, noix de coco, yuzu, concombre, pomme verte

SUPPEN – SOUPS – SOUPES

- Blumenkohlsuppe, Salzige Mandel, Si Chuan Pfeffer, Schnittlauch** ✓ 19.–
Cauliflower soup, Salty almond, Si Chuan pepper, chives
Soupe de chou-fleur, amande salée, poivre du Sichuan, ciboulette
- Shiitake-Pilz Consommé, Galantine, Nori, Ei** 21.–
Shiitake mushroom consommé, galantine, nori, egg
Consommé de champignons shiitake, galantine, nori, œuf

HAUPTGÄNGE – MAIN COURSE

PLATS PRINCIPAUX

- Lammkaree, Süßkartoffel, Lauch, Granatapfel, Pistazie, Senfkörner** 52.–
Lamb chard, sweet potato, leek, pomegranate, pistachio, mustard seeds
Carré d'agneau, patate douce, poireau, grenade, pistache, graines de moutarde
- Hummer-Pappardelle, Spirulina, Basilikum** 57.–
Lobster pappardelle, spirulina, basil
Pappardelle de homard, spiruline, basilic
- Cremiges "Cevadotto", Pilze, Frühlingszwiebeln, Haselnuss** ✓ 38.–
Creamy "Cevadotto", mushrooms, spring onions, hazelnut
« Cevadotto » crémeux, champignons, oignons blancs, noisettes
- 1818 Burger** ✓ 34.–
Rindfleisch-Burger oder vegetarisches Patty, Pommes frites, Sweet Chili Sauce
Beef burger or vegetarian patty, fries, Sweet Chili Sauce
Burger de bœuf ou galette végétarienne, frites, sauce chili sucrée

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

- Schweizer Kalbskoteletten, Knusprige mediterrane Polenta Daikon, Golden Delicious, Sauce Rossini** 65.–
Swiss Veal chop, crispy mediterranean Polenta, Daikon, Golden Delicious, Sauce Rossini
Côtelette de veau suisse, polenta méditerranéenne croustillante, daikon, Golden Delicious, sauce Rossini
- Rib-Eye Steak, Noisette-Butterkartoffel Espuma, Orange & Endivie, Romanesco** 56.–
Rib-eye steak, noisette-butter potato espuma, orange & endive, romanesco
Steak Rib-Eye, espuma de pommes de terre au beurre Noisette, orange & endive, romanesco
- Frühlingshähnchen nach amerikanischer Art, junge Rosmarin-Kartoffeln, Marktgemüse, Espelette-Pfeffer** 46.– (prép. 35min)
American style spring chicken, young rosemary potatoes, Market vegetables, Espelette pepper
Poulet de printemps à l'américaine, pommes de terre primeurs au romarin, légumes du marché, piment d'Espelette
- Steinbutt, Josper Broccolini, Topinambur, Perlzwiebeln, Safran-Champagner-Sauce** 59.–
Turbot, Josper broccolini, Jerusalem artichokes, pearl onions, saffron-champagne sauce
Turbot, brocolis Josper, topinambours, oignons perlés, sauce au champagne et au safran
- Languste, Mais Orrechiette, Hollandaise-Schaum, Zitrone** 69.–
Rock lobster, corn orrechiette, hollandaise foam, lemon
Langouste, orrechiette au maïs, mousse de sauce hollandaise, citron
- TO SHARE :**
- Josper's Meeresfrüchte-Mix, Dashi Fregola Sarda, Asiatisches Gemüse (Minimum 2 Pax)** 126.–
Josper's Seafood Mix
Dashi Fregola Sarda, Asian Vegetables, (Minimum 2 Pax)
Mélange de fruits de mer au Josper, Dashi Fregola Sarda, légumes asiatiques (minimum 2 personnes)

✓ 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