

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, Schalottenkonfit, Süßes Weingelee, Brioche** 25.–
Duck liver terrine, shallot confit, sweet wine jelly, brioche
Terrine de foie gras de canard, échalotes confites, 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 de poisson 1818“** 22.–
Wolfbarsch, Steinbutt, Lachs
„Fish Waterzooi 1818“
Seabass, turbot, salmon
„Waterzooi de poissons 1818“
Loup de mer, turbot, saumon

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** 42.–
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** 44.–
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, Rhabarber
Pata Negra* Secreto « Bellota »
stir-fried apricots, black garlic, buckwheat spätzle, rhubarb
Secreto de Pata Negra « Bellota »
abricots poêlés, ail noir, Spätzle à la farine de sarrasin, rhubarbe*
- LUMA US Waguy Bavette Steak*, Sellerie-Püree, Schalottenkonfit** 58.–
LUMA US Waguy flank steak*, celery puree, shallot confit
Bavette de bœuf LUMA US Waguy, 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