



MENU DU JOUR

Samstag, 6. August 2022

Consommé célestine

Kraftbrühe mit Flädli

oder/ou

Smoothie au melon, pomme et verveine

Melonen-Apfel-Verveine-Smoothie

Ceasar Salad

Ceasar Salad

oder/ou

Médaille au thon et salade de légumes méditerranéens

Grilliertes Medaillon vom Thunfisch mit mediterranem Gemüsesalat

oder/ou

Pasta à la cima di rapa, tomates, mozzarella di bufala et basilic

Pasta mit Cima di rapa, Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum

Carré d'agneau en croûte et gratin de pomme de terre

Peperonata et haricots verts

Lammrücken im Brotmantel mit Peperonata, Kartoffelgratin und grünen Bohnen

oder/ou

Œuf bio d'Adelboden poché 50 minutes et et côtes de bête

Pommes de terre et truffe noire

50 Minuten poschiertes Adelbodner Bio Ei mit Mangold

Kartoffeln und schwarzer Trüffel

Variation d'ananas et anis et sorbet au citron vert et litchi

Ananas-Anis-Variation mit Limetten-Litschi-Sorbet

oder/ou

Coupe vanille au compote de framboises tiède

Vanille Coupe mit lauwarmem Himbeerkompott

5 Gänge mit Käse und Dessert CHF 85.–

4 Gänge mit Dessert (ohne Käse) CHF 75.–

3 Gänge: Suppe oder Smoothie oder Salat + Hauptgang + Käse oder Dessert (ohne Vorspeise) CHF 62.–



SOUPES ET ENTRÉES

Suppen und Vorspeisen

Crème de maïs et popcorn

Maiscremesuppe mit Popcorn

CHF 12.—

Smoothie à la banane, ananas et orange

Bananen-Ananas-Orangen-Smoothie

CHF 8.—

Salade de concombre, fromage frais granulé et cresson

Gurkensalat mit Hüttenkäse und Kresse

CHF 15.—

Tartare de bœuf, pommes de terre et fromage Belper Knolle

Rindstartar mit Kartoffel und Belper Knolle

CHF 25.—

Crevettes géantes sautées, risotto au citron vert et pois

Gebratene Riesencrevetten mit Limettenrisotto und Kefen

CHF 25.—



PLATS PRINCIPAUX

Hauptgänge

**Médaille de saumon grillé, aubergines et courgettes
Fettucine et espuma au balsamique blanc**

Grilliertes Lachsmedaillon mit Auberginen und Zucchetti
Pasta Fettuccine mit weissem Balsamicoschaum

CHF 42.—

Pois chiches, orecchiette, miso-pesto et épinards

Kirchenerbsen mit Orecchiette, Miso-Pesto und Salatpinat

CHF 32.—



SPECIALITES LUMA DU BARBECUE « GREEN EGG »

Premium-Fleisch vom Holzkohlegrill «Green Egg»

Le label suisse LUMA est synonyme de spécialités de viande de première qualité. Ils proviennent exclusivement d'animaux élevés dans le respect de l'espèce, sans hormones ni antibiotiques.
Das Schweizer Label LUMA steht für Fleischspezialitäten der Spitzenklasse. Sie stammen ausschliesslich von artgerecht gehaltenen Tieren, die hormonfrei und ohne Antibiotika aufgezogen wurden.

LUMA Rib-Eye suisse, Gentlemens' Cut

Schweizer LUMA Rib-Eye (Hohrücken), Gentlemens' Cut

400 g | CHF 68.–

Entrecôte de bœuf LUMA Swiss Premium Striploin

LUMA Swiss Premium Striploin Rindsentrecôte

160 g / 220 g | CHF 46.– / 58.–

Chaque plat est accompagné de légumes de saison ou de salade verte, beurre aux herbes, chimichurri et sauce barbecue, ainsi qu'un féculent au choix:

Jedes Gericht wird mit saisonalem Gemüse oder grünem Salat, Kräuterbutter, Chimichurri und Barbecuesauce sowie einer Stärkebeilage nach Wahl serviert:

Gratin dauphinois | Pommes frites | Pommes romarin

Kartoffelgratin | Pommes frites | Rosmarinkartoffeln



FROMAGES & DESSERTS

Käse und Süßspeisen

Fromages « Sélection Manfred Schmid » sur buffet

Käseauswahl vom Buffet «Sélection Manfred Schmid»

CHF 15.—

Chaque vendredi: grand buffet de fromages avec Manfred Schmid

Jeden Freitag: grosses Käsebuffet vom Affineur-Fromager Manfred Schmid

CHF 25.— | Als Hauptgang CHF 38.—

Framboises fraîches, crème double de Gruyère

Frische Himbeeren mit Crème double aus Greyerz

CHF 15.—

Parfait au citron vert, baies et meringue

Parfait von Limette und Basilikum, Beeren und Meringue

CHF 15.—

Dessert du jour

Tagesdessert

CHF 15.—

Café Gourmand

Mini-Dessert des Tages mit Kaffee Creme oder Espresso

CHF 12.—



DÉCLARATION

Menu du jour

Fleisch:

Schwein, Huhn, Kalb, Kaninchen	Schweiz
Pata-Negra-Schwein	Spanien
Rind	Schweiz
Wachtel, Perlhuhn, Maispoularde	Frankreich
Lamm	Australien

Fisch + Krustentiere:

Forelle, Egli, Saibling, Zander, Lachs, Kaviar	Schweiz
Dorade, Wolfsbarsch	Mittelmeer
Steinbutt, Seeteufel	Nordmeer
Pulpo, Miesmuscheln	Nordsee / Nordatlantik
Riesenkrevetten, Schwertfisch	Pazifik

Les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies et/ou des intolérances sont signalés.
Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous informer sur demande.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,
informieren unsere Mitarbeitenden Sie gerne auf Anfrage.