

Menu Lunch

Soupes

Consommé de bœuf aux brunoises du «Tafelspitz» et perles aux légumes	14.-
Crème de topinambour aux poires et à l'huile de persil	14.-
Crème de marron aux pommes et noisettes grillées	14.-
Crème de patates douces à la noix de coco Chutney de noix de coco et pois mange-tout	14.-

Pour la petite faim

Mâche aux lardons croustillants, œufs brouillés et chips de pommes de terre	15.-
Salade «Caesar Bellevue» au suprême de poularde suisse Concombre, tomates et fromage	18.-
Graved Lax mariné, betterave rouge, pomme et raifort	22.-
Tarte flambée aux oignons, crème aigre et lard	18.-
Tatare de bœuf à la crème de poivron et pain bis grillé	30.-
Pommes frites	petite portion 24.-
Sandwich «Pulled Pork» à la salade de chou et de carotte	24.-
«Assiette Adelboden» Fromage à rebibes d'Adelboden et jambon cru, saucisse séchée et viande séchée	20.-

Plats principaux

Fondue de fromage «moitié-moitié» à la recette de Manfred Schmid Servie sur la terrasse à partir de deux personnes	par personne 28.-
Wiener Schnitzel, frites et légumes	32.-
Hamburger «maison» au fromage de montagne et pommes frites	28.-
Ravioli farcis à la viande de bœuf Légumes braisés et Belper Knolle	30.- petite portion 26.-
Risotto au citron vert et caviar d'aubergines Tomates cerises séchées, ricotta et salade frisée	26.-
Filet de sandre sauté, mousse à la moutarde et choucroute au champagne Brunoises de pommes de terre et céleri en branche et navettes	32.-