



1. AUGUST 2025

**Lostallo Lachswürfel
Alpenkräuter «Blinis»
mit Frischkäse und Apfel-Sabayon**

Lostallo Salmon Cubes
on Alpine Herb Blinis
Cream Cheese and Apple Sabayon
21.-

**Kleiner Marktsalat mit Radieschen
Gurken und Walliser Rohschinkenstreifen**

Small Salad with Radishes,
Cucumbers, and Slices of Valais Dry-Cured Ham
14.-

**Grindelwalder Kalbssteak vom Grill
Gemüse brunoise, Mark & Rotwein-Thymianjus
Tessiner Polenta und Grindelwalder Hobelkäseflocken
serviert mit hausgemachtem Kräutergemüse-Confit**

Grilled Grindelwald Veal Steak
small vegetables dices, marrow & Red Wine-Thyme Jus
Ticino-Style Polenta and Shavings of Grindelwald Mountain Cheese
served with Homemade Herb Vegetable Confit
55.-

**Weisses Toblerone Mousse
Marinierte Apfelwürfel mit Bourbon-Vanille
und Wilhelm Tell's Sorbet**

White Toblerone Mousse
Marinated Apple Cubes with Bourbon Vanilla
and Wilhelm Tell's Sorbet
14.-

**4 Gang Menü zum Spezialpreis
August 1st – Swiss National Day
Festive 4-Course Menu at a Special Price
85.- p.p.**