



ADVENT

GRAVLAX

Hausgebeizter Lachs aus Schweizer Zucht (Lostallo)
mit Granny-Smith-Tatar, Gurken-Dill-Crème und Apfelchip

*House-cured salmon from Swiss aquaculture (Lostallo)
with Granny Smith tartare, cucumber-dill cream, and apple crisp*

Vorspeise 21

CREMA DI PORCINI

Steinpilzcrèmesuppe
verfeinert mit Crème fraîche

*Porcini cream soup
refined with crème fraîche*

12

CASARECCE "AL RAGÙ DI AGNELLO"

Sizilianische Pasta mit 48h geschmortem Grindelwald Lammragout
von der Familie Schluengger & Hobelkäseflocken

*Sicilian pasta with 48-hour braised Grindelwald lamb ragout
from the Schluengger family, topped with Grindelwald cheese shavings*

32

LÄBERLi

Zarte Simmentaler Kalbsleber
an Calvados-Apfeljus, mit knuspriger Berner Speckrösti

*Tender Simmental veal liver
with Calvados apple jus and crispy Bernese bacon rösti*

39

MOULES & FRITES

Feinste Atlantik-Miesmuscheln
in Noilly-Prat-Chorizo-Beurreblanc
serviert mit knusprigen Pommes Frites

*Moules & Frites
finest Atlantic mussels
in Noilly Prat-chorizo cream sauce
served with crispy French fries*

36