

FESTIVE SEASON

UMAMi FUSiON

**Foie Gras & Tuna Sashimi auf knusprigem Toast
mit Yuzu-Butter und Ponzu-Sauce**

*Foie Gras & Tuna Sashimi on crispy toast
with yuzu butter and ponzu sauce*

24.-

PAPARDELLE AL PIEMONTESE

**Breite Nudeln an cremiger Trüffel-Cognac-Rahmsauce
und Grindelwalder Hobelkäse**

*Ribbon noodles with creamy truffle-cognac cream sauce
finished with Grindelwald cheese shavings*



Vorspeise 24.- / Hauptgang 34.-

Starter / Main Course

OXTAIL CLAIR

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Knochenmark & Sherry
clear oxtail soup with bone marrow & sherry

14.-

SIMMENTALER KALBSSTEAK

an edler Cognac-Morchelrahmsauce

Pappardelle und Pfirsich mit Rahmtupf

Veal Steak from the Simmental cattle breed

served with cognac morel cream sauce

Papardelle and peach with a dash of cream

59.-



FILET DE SOLE "À LA MEUNIÈRE"

Zart gebratenes Seezungenfilet aus dem Atlantik

"Beurre Noisette" mit Kapern und Zitronenfilet

serviert mit Reis und Spinat

*Delicately pan-seared Atlantic sole fillet,
served with beurre noisette enriched with capers and lemon fillets,
accompanied by rice and spinach*

64.-