



Vorspeisen Appetisers

Rindstatar «Club» 28.00
Pommery-Senf-Mayo |
Gemüse süß-sauer |
Schmorzwiebeln
Pommery mustard mayo |
Sweet and sour vegetables |
Braised onions



Ziegenfrischkäse-Mousse 19.00
Tomatenhonig | Zupfsalate |
Zedernüsse
Tomato honey | Baby leaf salad |
Cedar nuts



Auberginen-Mousse (vegan) 19.00
Tomatenhonig | Zupfsalate |
Zedernüsse
Tomato honey | Baby leaf salad |
Cedar nuts



Champagnerschaumsuppe 16.00
Butternockerl | Schnittlauch
Butter dumplings | Chives



Blattsalat 16.00
Mango-Papaya | Cashews |
knackiges Gemüse | Crostini |
Hausdressing
Mango and papaya | Cashews |
Crunchy vegetables | Crostini |
House dressing



Trockenfleisch und Käse 26.00
Einheimisches Trockenfleisch |
einheimischer Käse | Garnituren
Local dry-cured meat |
Local cheese | Garnish

Hauptgänge Main courses

Cordon bleu vom Kalb 48.00
Bresaola-Raclette | Alp-Hittä-Frites |
hausgemachte Preiselbeeren
Bresaola raclette | Alp-Hittä fries |
Homemade cranberry sauce



Pasta Strozzapreti «Club Style» 28.00
Gorgonzola | Steinpilze |
Trockentomaten
Gorgonzola | Porcini mushrooms |
Dried tomatoes

+ gebratene Riesencrevetten + 10.00
+ fried king prawns



Graupenrisotto (vegan) 28.00
Steinpilze | Trockentomaten |
marinierter Rucola
Porcini mushrooms |
Dried tomatoes | Marinated rocket



Alpenfladen «Elsass Style»
Sour Cream | Zwiebeln | Speck
Sour Cream | Onions | Bacon

Desserts Desserts

Schokoladen-Randen-Brownie 14.00
Sauerrahmglace | Granola
Sour cream ice cream | Granola



«Bieramisu» im Glas 14.00
Tonkabohne | Gewürz-Crumbles
Tonka bean | Spiced crumbles



Käseteller 18.00
Variationen
Cheese platter | Variations



Fleisch Meat

Rinderfilet vom Mittelstück	120 g	42.00
Fillet of beef from the middle	180 g	48.00
Rinds Rib-Eye Steak vom Greater Omaha	280 g	42.00
Rib-eye steak of beef		
Kotelett vom Jungkalb	220 g	48.00
Cutlet from young calf		
Brust von der Maispoularde Supreme	200 g	29.00
Breast of corn-fed spring chicken, supreme		
Trüffel-«Hacktätschli» (4 Stk.)		
Truffle meatballs (4 pcs.)		29.00

Fisch und Vegetarisches Fish and vegetarian

Steak vom Alpen-Lachs mit Wasabi-Nusskruste	36.00
Alpine salmon steak with wasabi nut crust	
Riesengrillen vom Wildfang	36.00
Giant prawns from wild	
Portobello-Pilze mariniert (vegan)	24.00
Marinated portobello mushrooms (vegan)	
Frischkäse (Feta) in Kürbispanade	24.00
Fresh cheese (feta) in pumpkin crumb	



Beilagen Side dishes

Knusprig frittierte Griessknödel	9.00
Crispy fried semolina dumplings	
Alp-Hittä-Frites	9.00
Alp-Hittä fries	
Trüffel-Frites	11.00
Truffle fries	
Graupenrisotto (vegan)	9.00
Pearl barley risotto (vegan)	
Safranrisotto mit Steinpilzen	11.00
Saffron risotto with porcini mushrooms	
Laugen-Serviettenknödelscheiben gratiniert	9.00
Gratinated sliced bread dumplings	

Zusätzliche Beilagen Additional side dishes

Burrata/Olivenöl	12.00
Burrata/olive oil	
Knoblibrot aus unserem Steinofen	11.00
Garlic bread from our stone oven	
Schwarze Oliven, mariniert	6.00
Black olives, marinated	
Rotes Zwiebel-Chutney	6.00
Red onion chutney	

Im Preis inbegriffen sind saisonales Gemüse und drei verschiedene Saucen.
Seasonal vegetables and three different sauces are included in the price.

DEKLARATION FLEISCH UND FISCH

Rind : Irland, USA | Kalb, Poulet: Schweiz
Schwein: Schweiz, Italien
Lachs: Bömlo | Crevetten: Indien

Unser Fleisch wurde hormonlos erzeugt.

ALLERGIEN | INTOLERANZEN

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

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7,7% MwSt.



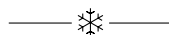
Für die kleinen Gäste

For the kids

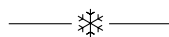
Folgende Menüs servieren wir gerne Kindern bis 12 Jahre.

We are happy to serve the following menus for children up to the age of 12.

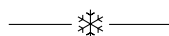
Mungg 6.50
Pommes frites
French fries



Fuchs 12.00
4 Chicken Nuggets | Pommes frites
4 chicken nuggets | French fries



Gämschi 15.00
Älplermagronen
Pasta with potatoes, cream and cheese



Schteibock
Pizza mit Käse 11.00
Pizza with cheese
Pizza mit Schinken 12.00
Pizza with ham