



Vorspeisen

Appetisers

Rindsfilet Tagliata Teriyaki 32.00
Koriander | Cashew G
Beef tenderloin tagliata teriyaki
Coriander | Cashew



Rauch-Lachsfilet 26.00
Honig Dillsenf L
Orangen | Dill | Sesam
Salmon fillet | Honey dill mustard
Orange



Rindstatar «Club» 29.00
Pommery-Senf-Mayo | L
Gemüse süss-sauer |
Schmorzwiebeln
Beef tartare «Club» |
Pommery mustard mayo |
Sweet and sour vegetables |
Braised onions



Trockenfleisch und Käse 32.00
frisch aufgeschnitten
Einheimisches Trockenfleisch
Local dry-cured meat



Ziegenkäse und Quinoa 22.00
Honig | Granola G/L
Goat cheese | Quinoa
Honey | Granola



Burrata mit Rispen Tomaten 22.00
Olivenöl | Fleur de Sel | Maggia Pfeffer G/L
Burrata with tomatoes



Bärlauchcremesuppe 16.00
Frittierte Scampi G/L
Wild garlic cream soup |
Fried scampi



Blattsalat 16.00
Knackiges Gemüse | Crostini | G
Ricotta | Hausdressing
Crunchy vegetables | Crostini |
Ricotta | House dressing



Tagesempfehlung

Hit of the day

Rinderfilet vom Mittelstück 180 g 59.00 Steinpilz-Safranrisotto Fillet of beef from the middle Saffron risotto with porcini mushrooms	L		Riesengrillen vom Wildfang 45.00 Limettenrisotto Giant prawns from wild Lime Risotto	L
Rinds Rib-Eye Steak vom Greater Omaha 280 g 52.00 Alphittä Frites Bernaise Rib-eye steak of beef Fries Sauce Bernaise	L		Spaghetti Aglio e olio 32.00 Peperoncino Knoblauch Pasta with Chili Garlic + gebratene Riesengrillen 10.00 + fried king prawns	G
Kotelett vom Jungkalb 220 g 59.00 Butterrösti Morcheln Cutlet from young calf rösti morels sauce	L		Alpenfladen «Spring» 36.00 Fior di Latte Cherry Tomaten Morcheln Spargeln Alpenfladen pizza bread Fior di latte Tomatoes Morels Asparagus	G/L

BEILAGENÄNDERUNG +CHF 2.00



Desserts

Desserts

Schokoladen-Randen-Brownie 14.00 Sauerrahmglace Granola Chocolate and beetroot brownie Sour cream ice cream Granola	G/L	Tiramisu mit Passionsfrucht 14.00 Tonkabohne Gewürz-Crumbles Tiramisu with passion fruit Tonka bean Spiced crumbles	G/L
		Lollipop-Gelati Trio 15.00 Cookie Pistazie Haselnuss Cookie Pistachio Hazelnut	G/L

DEKLARATION FLEISCH UND FISCH

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

Unser Fleisch und Fisch wurde hormonlos erzeugt.

ALLERGIEN | INTOLERANZEN

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

G = Glutenhaltiges Getreide enthalten
L = Laktose enthalten

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.

Kids Club Burger 15.00
Laugenbun | 100% Rindfleisch | Hausgemachtes Ketchup | G/L
Gruyère-Käse | Pommes frites
Bretzel bun | 100% beef | homemade ketchup |
Gruyère cheese | French fries



Mungg 6.50
Pommes frites
French fries



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



Gämschi 15.00
Älplermagronen G/L
Pasta with potatoes, cream and cheese



Schteibock
Pizza mit Käse 11.00
Pizza with cheese G/L
Pizza mit Schinken 12.00
Pizza with ham G/L