

☞ *Zur Vorspeise* ☞

*Entenleber-Terrine mit Feigen und Quitten-Gelee auf Rucola-Mousse
und leicht gesalzener „Premier cru 65°“ Schokolade*

Fr.39

☞ ☞

*Leicht warmer Hummertartar mit Mango und Bergamotte
auf jungem Spinat und Senf Glacé*

Fr.48

☞ ☞

*Carpaccio vom Stör aus Frutigen mit gebratener Langoustine
an Ingwer-Limetten-Yuzu Marinade und Oona Kaviar Millésime*

mit 5 gr. Kaviar
mit 10 gr. Kaviar

Fr.51
Fr.68

☞ ☞

*Mille-Feuille der gebratenen Entenleber
an karamellisierten Calvados-Äpfeln und Pak Choi*

Fr.39

☞ ☞

*Sauerkraut-Suppe mit geräucherter Gamswurst
und Blutwurst-Bonbon*

Fr.24

☞ ☞

*Leicht pikante Linsen-Curry Cappuccino mit Koriander
und gebackener Maispoularde-Wildfang-Garnelenpraline*

Fr.22

☞ ☞

Eigelb-Ravioli an Creme-Spinat und weisser Alba-Trüffel

Fr.46

☞ ☞

*Steinpilz-Bergkäse Ravioli,
getrocknete Cherry-Tomaten, weisses Schalottenkonfit und Kresse*

Fr. 26 / Fr. 36

☞ ☞

*Kerbel-Gnocchi auf cremigem Ragout von Artischockenherzen
und Périgord Trüffeln*

Fr.34 / Fr. 42

☞ *Fischgerichte und Krustentiere* ☞

*Filet vom St. Petersfisch im Oliven-Knuspermantel,
Chorizo-Risotto und Thymian „Beurre Blanc“*

Fr.74

☞ ☞

*Knuspriges Störfilet aus Frutigen mit Basilikum-Sauce,
gebratenen Enoki-Pilzen und Pak Choi-Pappardelle*

Fr.49

☞ ☞

*Eglifilet aus Frutigen und Wildfang Garnelen an Kurkumaschaum,
Wirsing und Kartoffel-Orangen-Püree*

Fr.44

☞ ☞

*Poschierter Hummer an Bergamotte Schaum
mit selbigen Ravioli und Wakame*

Fr.79

☞ *Fleischgerichte und Geflügel* ☞

*Simmentaler Rinds-Entrecote an „Voatsiperifery“ Pfeffer mit Markbein,
gebratenen Artischocken und Syhra-Jus*

Fr.58

☞ ☞

*Simmentaler Kalbsbries und Kalbszunge an weisser Alba-Trüffel Creme,
Steinpilzen und Champagner-Risotto*

Fr.68

☞ ☞

*Französische Entenbrust auf zwei Arten an Wasabijus
mit Muskatkürbis-Püree, Randen und Apfelmousse*

Fr.44

☞ ☞

*Duo vom Alpsteiner Stubenküken und Langustinen mit Yuzusauce,
glasierten Karotten und Kartoffelpfannkuchen*

Fr. 47