

Aperitif Apertif Apéritif

Französische Foie Gras Terrine mit confierten Seyval blanc Trauben und Norialgen

French foie gras terrine with
confit seyval blanc grapes and nori seaweed

45 | 25

*Terrine de foie gras français,
raisins seyval blanc confits et algues nori*

Trio von Fine de Claire Austern

Trio of Fine de Claire Austern

18

Trio de Fine de Claire Huitres

Kaviar (Dubno Selection) mit Schnittlauchschmand und Blinis

Caviar (Dubno Selection)
chive sour cream and blinis

59

*Caviar (Sélection Dubno) avec crème aigrette à la
ciboulette et blinis*

Mit | with | Avec Champagner

79

Vorspeisen Starter Entrée

Pilz Essenz mit Knoblauch, Schnittlauch und Madagaskar Pfeffer

Mushroom essence with garlic, chives and
Madagascar pepper

*Essence de champignons à l'ail, à la ciboulette et au poivre
de Madagascar*

16 | 10

Knochenmark

Bone Marrow

Moelle

12

+ *Shot*

17

Rote Beete mit Bio-Ei, Burrata, Bergkräuter

Beetroot with organic egg, burrata, mountain herbs

Betterave avec oeuf bio, burrata, herbes de montagne

25 | 15

Gebratener Brokkoli mit Ofenschalotten, Ei und Trüffel

Roasted broccoli with oven shallots, egg and truffle

Brocoli rôti avec échalotes au four, œuf et truffe

21 | 11

Salat Nizza mit Blauflossen Makrele

Salad Nicoise with Bluefin Mackerel

Salade Nicoise au maquereau bleu

29 | 17.5

Vegetarisch | Vegetarian | Végétarien

25 | 14.5

Edelfisch Ceviche mit Rote Beete, Tigermilch und Curry

Noble fish ceviche with beetroot, tiger's milk
and curry

*Ceviche de poisson noble avec betterave, lait de
tigre et curry*

29 | 19

Vegetarisch Vegetarian Végétarien

Maronen-Risotto mit Parmesan und Majoran

Chestnut Risotto with Parmesan and Marjoram

29 | 19

Risotto aux châtaignes avec parmesan et marjolaine

Konfiertes Lauch mit Kartoffel, Tomate und Zwiebel

Confit leek with potato, tomato and
onion

26 | 16

*Poireaux confits avec pommes de
terre, tomates et oignons*

Blumenkohl mit Cheddar - Käse, Panko und Chili

Cauliflower with cheddar cheese, panko and chili

28 | 18

Chou-fleur au cheddar, panko et chili

Atlantisches Pulpo-Risotto mit Fenchel, Tinte und Anis

Atlantic pulpo risotto with fennel, ink and aniseed

29 | 19

Risotto de pulpe de l'Atlantique avec fenouil, encre et anis

Bretonischer Wolfsbarsch mit Bouillabaisse, Lauch und Safran

Breton sea bass with bouillabaisse, leeks and saffron

45 | 35

Bar de ligne breton avec bouillabaisse, poireaux et safran

Label Rouge Lachs mit Müsli, Limonenkefir und Bergkräuter

Label Rouge salmon with muesli, lime kefir
and mountain herbs

35 | 25

*Saumon Label Rouge avec muesli, kéfir de
citron vert et herbes de montagne*

Riesen-Garnelen mit konfiertem Knoblauch, Dukkah und Limette

Riesen-Garnelen mit konfiertem Knoblauch,
Dukkah und Limette

28 | 18

*Crevettes géantes à l'ail confit, dukkah et citron
vert*

Land Countryside Pays

Schweizer Scheinshaxe mit Apfelsauerkraut und Meerrettich

Swiss knuckle of pork with apple sauerkraut and horseradish

45

Jambonneau suisse de porc avec choucroute aux pommes et raifort

Kalbsbäckchen mit Ofengemüse und Maggiapfeffer

Veal cheeks with oven vegetables and Maggia pepper

49 | 29

Joues de veau aux légumes du four et au poivre de Maggia

Schweizer Lammnuss mit Ofengemüse und Kümmeljus

Swiss lamb nut with oven vegetables and caraway jus

49

Noix d'agneau suisse avec légumes au four et jus au carvi

Miéral Poularde mit Baby Artischocken und Trüffel

Miéral chicken with baby artichokes and truffle

39

Poularde Mirale avec petits artichauts et truffe

Steak

Walser Rib-Eye (250g) vom Kögishaus mit Ofengemüse und Chimi Churri

Walser rib eye (250g) from Kögishaus with oven vegetables and chimi churri

58

Faux-filet Walser (250g) de Kögishaus avec légumes au four et chimi churri

Walser Gentleman's-Steak (250g)vom Entrecôte mit eingelegtem Gemüse und Zwiebel-Püree

Walser Gentleman's steak (250g) of Entrecôte with pickled vegetables and Onion puree

51

Walser Gentleman's steak (250g) d'entrecôte avec légumes marinés et purée d'oignons

Angus Tomahawk - inklusive Beilagen

Angus Tomahawk - side dishes included

280

Angus Tomahawk - accompagnements inclus

Beilagen Sides Supplément

Geschmorte Rübli

Braised carrots *Carottes*

11

braisées

Bohnen mit Speck

Beans with Bacon

13

Haricots avec du bacon

Kräutersalat mit Körner

Herb salad with seeds

12

Salade d'herbes et de céréales

Apfel-Sauerkraut

Apple Sauerkraut

9

Choucroute aux pommes

Blaues Süsskartoffel-Püree mit Tonka

Blue sweet potato puree with tonka

13

Purée de patates douces bleues à la tonka

Folienkartoffel

Jacket potato

12

Pommes de terre en chemise

Käse-Variation

Cheese Variation

24

Variation du fromage

Arabica Schokoladen-Cremaux mit Feigen und Nashi Birne

Arabica Chocolate Cremaux with Figs and Nashi Pear

18

Crémaux au chocolat Arabica avec figues et poire Nashi

Sticky Toffee Pudding

Sticky Toffee Pudding

19

Sticky Toffee Pudding

Sorbet Variation

Sorbet Variation

12

Variation de Sorbet

Hipster Menu

Rote Beete

Bio-Ei, Burrata und Bergkräuter

Beetroot with organic egg, burrata, mountain herbs

Betterave avec oeuf bio, burrata, herbes de montagne

Konfierter Lauch mit Kartoffel, Tomate und Zwiebel

Confit leek with potato, tomato and onion

Poireaux confits avec pommes de terre, tomates et oignons

Arabica Schokoladen-Cremaux mit Feigen und Nashi Birne

Arabica Chocolate Cremaux with Figs and Nashi Pear

Crémaux au chocolat Arabica avec figues et poire Nashi

60 CHF

**Cheese Lover Course
+ 20 CHF**

Huntsman Menu

Knochenmark mit Sherry Shot, konfiertem Fenchel, Kapern und Holzofen Brot

*Bone marrow with sherry shot, confit fennel,
capers and wood oven bread*

*Moelle osseuse avec shot de sherry, fenouil
confit, câpres et pain au four à bois*

Walser Gentlemen's Steak (250g) mit Ofengemüse und Salsa verde

*Walser Gentlemen's Steak (250g) with oven
vegetables and salsa verde*

*Walser Gentlemen's Steak (250g) avec
légumes au four et salsa verde*

Arabica Schokoladen-Cremaux mit Feige und Nashi Birne

*Arabica Chocolate Cremaux with Figs and
Nashi Pear*

*Crémaux au chocolat Arabica avec figues et
poire Nash*

80 CHF

Cheese Lover Course

+ 20 CHF

Fisher Menu

Edelfisch Ceviche mit Rote Beete, Tigermilch und Curry

*Noble fish ceviche with beetroot, tiger's milk
and curry*

*Ceviche de poisson noble avec betteraves, lait
de tigre et curry*

Bretonischer Wolfsbarsch mit Bouillabaisse, Lauch und Safran

*Breton sea bass with bouillabaisse, leeks and
saffron*

*Bar de ligne breton avec bouillabaisse,
poireaux et safran*

Arabica Schokoladen-Cremaux mit Feige und Nashi Birne

*Arabica Chocolate Cremaux with Figs and
Nashi Pear*

*Crémaux au chocolat Arabica avec figues et
poire Nash*

90 CHF

Cheese Lover Course

+ 20 CHF

