

A la carte

	Entrée / Plat principal Vorspeise / Hauptgang
Salade du marché <i>Bunter Marktsalat</i>	13
Salade de doucette avec sa sauce maison, croûtons et lardons <i>Nüsslisalat mit Hausdressing, Croûtons und Speckstreifen</i>	17
Caille farcie façon forestière sur crème de marrons au cognac <i>Mit Pilzen und Kräutern gefüllte Wachtel auf Kastaniencreme parfümiert mit Cognac</i>	26
Crème de courge servi avec pain de seigle et œuf poché <i>Kürbiscremesuppe mit Roggenbrot und pochiertem Ei</i>	17
Raviolis frais farcis aux bolets avec sauce crème légère et Grana Padano <i>Frische Steinpilz-Ravioli mit leichter Rahmsauce und Grana Padano</i>	23/32
Poêlée de spätzli maison aux légumes d'automne et garniture de chasse <i>Hausgemachte Spätzlipfanne mit Herbstgemüse und Wildgarnitur</i>	28
Filets de perche meunière, pommes allumettes et bouquet de légumes <i>In Butter gebratene Eglifilets dazu Pommes Allumettes und Gemüsebouquet</i>	29/40
Filet de truite poché au vin blanc, sauce aux câpres, pommes nature et légumes <i>Im Weisswein pochiertes Forellenfilet mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und Gemüse</i>	38
Entrecôte de cerf au poivre de Tasmanie, gnocchi piémontaise poêlés et garniture de chasse <i>Hirschentrecôte mit tasmanischem Pfeffer, gebratenen Kartoffel-Gnocchi und Wildgarnitur</i>	46
Cordon-bleu de sanglier, nouilles aux châtaignes et garniture de chasse <i>Cordon Bleu vom Wildschwein mit Kastanien-Nudeln und Wildgarnitur</i>	39
Tournedos de filet de bœuf poêlé, sauce Madère, riz vénéré et légumes d'automne <i>Gebratenes Rindsfilet-Tournedos mit Madeira-Sauce, Venere-Reis und Herbstgemüse</i>	49

Origine de la viande et du poisson / *Fleisch- und Fischherkunft*

Caille : France / *Wachtel: Frankreich*

Porc (*Lard et jambon*): Suisse / *Schwein (Speck und Schinken): Schweiz*

Perches : Pologne / *Egli: Polen // Truite : Suisse / Forelle: Schweiz*

Bœuf : Suisse ou Irlande / *Rind: Schweiz oder Irland*

Sanglier : Allemagne / *Wildschwein: Deutschland // Cerf : Autriche / Hirsch: Österreich*

Menu Chasseur

Joues de sanglier braisées au vin rouge avec knödel et pommes
Im Rotwein geschmorte Wildschweinbacken mit Knödel und Apfel

Médailles de selle de chevreuil, sauce chasseur à la crème
spätzli et garniture de chasse

*Rehrücken-Medaillons mit Wildrahmsauce,
Spätzli und Wildgarnitur*

Crèmeux au chocolat noir, confit de courge,
émulsion de lait et sorbet aux prunes

*Crèmeux von dunkler Schokolade mit Kürbis,
Milchemulsion und Zwetschgensorbet*

Menu complet 79

Entrée 22

Plat principal 48

Dessert 15

Notre proposition de vin / Unser Weinvorschlag

*Trésor, Weingut Bielerhaus, Beat Burkhardt, Ligerz CHF 8.00/dl
(Assemblage de Dornfelder & Malbec)*

Origine de la viande / Fleischherkunft

Sanglier : Espagne / Wildschwein: Spanien

Chevreuil : Suisse ou Autriche / Reh: Schweiz oder Österreich

Desserts maison & fromages

Dessert du jour 11
Tagesdessert

Vermicelles demi-portion 8.50
Vermicelles 12
Coupe Nesselrode 12.50

Poires grillées aux graines de tournesol, 15
mousse aux marrons et glace vanille
Grillierte Birne mit Sonnenblumenkernen
Kastanienmousse und Vanille-Eis

Tarte amandine aux pommes servie avec 15
chutney de coing et raisins secs, glace Maple Walnut
Mandelküchlein mit Apfel
Quitten-Rosinen-Chutney, Maple Walnut-Eis

Crèmeux au chocolat noir, confit de courge, 15
émulsion de lait et sorbet aux prunes
Crèmeux von dunkler Schokolade mit Kürbis,
Milchemulsion und Zwetschgensorbet

Assortiment de fromages 13
Käsevariation

Demandez la carte des glaces Mövenpick
Fragen Sie nach unserer Mövenpick Glace-Karte

Si vous avez des questions sur les allergènes ou les intolérances alimentaires, veuillez contacter notre personnel.
Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
Tous les prix en francs Suisses et 7.7% TVA inclus.
Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt. und in Schweizer Franken.

DANS LE RESTAURANT *IM RESTAURANT*



Le certificat COVID est obligatoire

Comme le Conseil fédéral l'a annoncé mercredi 8 septembre 2021, toute personne souhaitant se restaurer dans les espaces intérieurs des hôtels et restaurants à partir du lundi 13 septembre 2021 doit être en possession d'un certificat Covid valable (personne vaccinée, guérie ou ayant un résultat de test négatif). De ce fait, seules les personnes ayant un certificat Covid valide sont autorisées à accéder aux espaces intérieurs de notre restaurant.

Ces règles s'appliquent à toutes les personnes profitant de nos salles intérieures (séminaires, fêtes de famille, particuliers).

Merci d'avance de nous présenter votre certificat, ainsi que votre pièce d'identité en entrant dans notre établissement.

Les clients souhaitant séjourner dans notre établissement ne sont pas dans l'obligation de posséder un certificat Covid valable.

Les installations sanitaires peuvent aussi être utilisées par les clients sans certificat Covid (obligation de porter un masque facial).

Nous vous remercions pour votre compréhension et votre coopération.

Hier gilt das Covid-Zertifikat

Wie der Bundesrat am Mittwoch 8. September 2021 beschlossen hat, gilt ab Montag 13. September 2021 in Innenräumen von Hotels und Restaurants die 3-G-Regel (Geimpft, Genesen oder Getestet). Zutritt zu den Restaurant-Innenräumen erhalten demnach nur noch Gäste mit gültigem Covid Zertifikat. Diese Regeln gelten für alle Gäste, die sich in unseren Restaurant-Innenräumen aufhalten (Seminare, Familienfeiern, Privatpersonen, Hotelgäste). Wir bitten Sie, beim Betreten unserer Räumlichkeiten unaufgefordert Ihr Zertifikat sowie einen Personalausweis vorzuweisen. Hotelgästen ist es erlaubt ohne Zertifikat ihr Zimmer zu beziehen. Die Sanitären Anlagen dürfen auch von Gästen ohne Zertifikat (Eintritt mit Gesichtsmaske) benutzt werden.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und die Mithilfe.