



# Restaurant 1903

## Vorspeisen

Lamm-Sashimi aus dem Wallis, Kräuterpesto und Feta-Creme	23
Hausgemachte Tagliolini, Trüffel und Kräuterspeck	22
Kartoffelcremesuppe, Oona Caviar aus Frutigen und geräucherter Stör	21
Saiblingsfilet, Avocado-creme und Kräutersalat	20
Schalottentörtchen, frischer Ziegenkäse und schwarze Walnüsse	18

## Hauptgänge

Tranchiertes Rindsfilet mit Rotwein-Jus, Arancini und Spinat	58
Appenzeller Entenbrust mit Honig, Kräutergnocchi und gerösteten Pastinaken	56
Eglifilets aus Raron, Bratkartoffeln und Selleriepüree mit Safran	51
Konfierte Kalbshaxe, Risoni und Weisskohl Grossmutter-Art	46
Gemüselasagne, Mascarpone-creme und Parmesan-chips	28

## Desserts

Pochierter Apfel, Crème Brûlée mit Zimt und Doppelrahm mit Calvados	16
Norwegisches Omelette, Limetten Sorbet und exotische Früchte	16
Orangecake, dunkle Schokoladenganache und Vanilleeis	15
Sautierte Birnen mit Wiliamine, Mandelbiskuit und Schokoladencoulis	15
Käseauswahl auf der Holztüre serviert, Früchtebrot und hausgemachtes Chutney	18

*Alle Preise verstehen sich in CHF und 7.7% MWST*

*Unsere Fleisch- und Fischprodukte beziehen wir aus der Schweiz.*

*Informationen über Zutaten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicefachpersonal.*