



Restaurant 1903

Vorspeisen

Buratta ♦ San Marzano Tomate ♦ Oona Caviar aus Frutigen	22
Hausgemachte Taglierini ♦ Sommertrüffel ♦ Kräuterspeck aus Grindelwald	22
Lammcarpaccio aus dem Wallis ♦ Feigen ♦ Feta	21
Saiblingsfilet kalt serviert aus der Waadtländer Riviera ♦ Avocado-creme ♦ Kräuter	20
Romanescovelouté ♦ geröstete Mandeln ♦ Sauerrahm	14

Hauptgänge

Kalbsfilet Mignon ♦ Champignons de Paris ♦ Galette aus gestampften Kartoffeln	58
Tagliata vom Aargauer Highland Rind ♦ würziger Jus ♦ Babykarotten	56
Schweinsentrecôte «Grand Cru» ♦ Fenchelpüree ♦ Senfvelouté	42
Gebrautes Zanderfilet ♦ Zucchinikompott ♦ Olivenöl-Emulsion	41
Hausgemachte Kräutergnocchi ♦ Gorgonzola ♦ Erbsen	28

Desserts & Käse

Auswahl von 5 Käsen ♦ hausgemachtes Chutney ♦ Früchtebrot	16
Schokoladenganache ♦ Himbeeren ♦ Sablé	17
Meringue ♦ Waldbeeren ♦ Greyerzer Doppelrahm	14
Knuspriger Blätterteig ♦ Orangencreme ♦ Caramel mit Grand Marnier	14
Glace oder Sorbet nach Wahl (Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeere, Zitrone, Waldbeere)	4.5
Rahmzuschlag	1

Alle Preise verstehen sich in CHF und 7.7% MwSt.

Alle 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.