



# Restaurant 1903

## Vorspeisen

Rindscarpaccio ♦ Pfeffer aus dem Maggiatal ♦ Kräuterpesto	23
Hausgemachte Taglierini ♦ Sommertrüffel ♦ Kräuterspeck aus Grindelwald	22
Saiblingsfilet von der Waadtländer Riviera kalt serviert ♦ Avocado creme ♦ Kräuter	20
Konfierte Tomate ♦ Buratta ♦ 18 Monate gereifter Rohschinken	20
Pastinakenvelouté ♦ Curry ♦ Cashewnüsse	14

## Hauptgänge

Kalbstagliata ♦ Gnocchi mit Tomaten-Tapenade ♦ Kefen	54
Lammkarree aus Irland ♦ Auberginenkaviar ♦ Feta	53
Schweinsentrecôte «Grand Cru» ♦ Rotkohlpüree ♦ Tonkabohnen Jus	42
Zanderfilet ♦ Ratatouille ♦ Taggiasche Oliven Sauce	40
Hausgemachte Kräutergnocchi ♦ Taleggio Sauce ♦ Artischocken	28

## Desserts & Käse

Auswahl von 5 Käsen ♦ hausgemachtes Chutney ♦ Früchtebrot	16
Schokoladentraum ♦ konfierte Birne ♦ Vanille Doppelrahm	15
Kleines Orangenküchlein ♦ Caramelglace ♦ Grand Marnier Sauce	15
Crèmeschnitte ♦ Himbeeren ♦ Vanilleglace	14
Glace oder Sorbet nach Wahl (Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeere, Zitrone, Waldbeere)	4.5
Rahmzuschlag	1

*Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive 7.7% MwSt.*

*Alle unsere Fleisch- und Fischprodukte beziehen wir aus der Schweiz, ausgenommen Irisches Lamm.*

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