

Take-Away Karte Abend 18:00 – 20:30

Gerne auf Vorbestellung und zur Abholung bei der Hotel Reception / Restaurant

Selleriecremesuppe mit Croutons und Kräuteröl <i>Velouté de céleri avec croûtons et huile aromatisée aux herbes</i> Cream of celery soup with croutons and herb oil	10
Hummerschaumsuppe mit Hummerfleisch <i>Soupe mousseuse de homard avec sa chair</i> Lobster foam soup with its meat	16
Winter Salat mit Sherryessig-Vinaigrette <i>Salade d'hiver avec vinaigrette au sherry</i> Winter salad with sherry vinegar vinaigrette	  10
Nüssler Salat mit Speck, Croutons und pochiertem Ei an Kartoffel-Vinaigrette <i>Salade de mâche avec bacon, croûtons et œuf poché sur de pommes de terre en vinaigrette</i> Field salad with bacon, croutons and poached egg on a potato vinaigrette	 12
Gebratene Gänseleber an Brioche Toast und Orangen Ragout <i>Foie d'oie rôti sur toast brioché et ragoût d'orange</i> Roasted foie gras with brioche toast and orange ragout	24
Knusprige Kartoffelroulade gefüllt mit gebeiztem Lachs Tatar und Kaviar <i>Roulade de pommes de terre croustillante farcie de tartare de saumon marine et caviar</i> Crispy potato roulade filled with pickled salmon tartare and caviar	16
Hausgemachte Taglioni mit Trüffel <i>Taglioni maison à la truffe</i> Homemade taglioni with truffle	 26
Gebratenes Rehmedaillons im Gewürzmantel an Rotkohl und Rosmarinkartoffeln <i>Médailles de chevreuil rôtis enveloppés d'épices sur chou rouge et pommes de terre au romarin</i> Roasted venison medallions in a spice coat on red cabbage and rosemary potatoes	28
Gebratenes Saiblingsfilet an Hummerschaum und Kartoffelstampf <i>Filet d'omble grillé avec mousse de homard et purée de pommes de terre</i> Roasted char fillet with lobster foam and mashed potatoes	26
Gebratene Maispoularde an geschmorten Zwiebeln und Feigen mit Risotto <i>Poularde de maïs rôti aux oignons braisés et figues au risotto</i> Roasted corn poulard with braised onions and figs with risotto	26
Gebackene Schokolade <i>Chocolat au four</i> Baked chocolate	 4
Panna Cotta an Beerensauce <i>Panna cotta de sauce aux baies</i> Panna Cotta with berry sauce	9
Vermicelles "Schöneegg" <i>Vermicelles "Schöneegg"</i> Vermicelles "Schöneegg"	12
Rüeblichueche <i>Gâteau à la carrote</i> Carrot cake	 9

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt • Prix donnés en Franc Suisse et 7.7% TVA sont compris • The prices are in Swiss Francs including 7.7% VAT
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Pour des informations sur les ingrédients, qui pourraient déclencher des allergies ou intolérances, veuillez-vous adresser au personnel de service.

For detailed information about ingredients, which can trigger allergies or intolerances, please ask one of our staff members.