

FREUDE AM GENUSS - HAUSGEMACHT

Liebe Gäste

Dieser Leitsatz ist für uns eine Selbstverständlichkeit.
Unsere Gerichte werden aus frischen Zutaten mit viel Liebe und Können,
von Philipp Blaser und seinem Team selbst hergestellt.
Um Sie kulinarisch zu überraschen und zu verwöhnen verwenden wir die
besten Zutaten aus der Region.

Es freut uns dass Sie heute unsere Gäste sind!

Ä Guetä!

Juliane & Philipp Blaser mit Mitarbeitern

KOCHEN IST EINE KUNST,
UND KEINESWEGS DIE UNBEDEUTENDSTE.

Luciano Pavarotti



Wir verwenden Fleisch aus der Schweiz, nach Möglichkeit aus der Region, sofern nichts anderes vermerkt ist.
(F = Frankreich, NZ)

GENIESSER-MENÜ...

Amuse Bouche

*

Kleiner Frühlingsalat an Bärlauchdressing
mit hausgeräucher Poulardenbrust
salade printanier à l'ail sauvage et poularde fumée maison
springtime salad with wild garlic and home smoked chicken

*

Spargelschaumsuppe mit Vanille aromatisiert
crème d'asperges parfumée à la vanille
aspargus cream soup with vanilla

*

Lachsforellenfilet mit Pinien und Cherrytomaten
filet de truite saumonée avec pignons et tomates cerises
salmon trout with pine nuts and cherry tomatoes

*

Im Rotwein geschmorte Kalbsbacken
auf Thymiankartoffelpüree und glasiertem Gemüse
joue de veau braisée au vin rouge, purée de pommes de terre au thym, légumes
cheek of veal braised in red wine, mashed potatoes with thyme, vegetables

*

Dessertüberraschung aus unserer Confiserie
dessert surprise

ab 2 Personen

Salat, Kalbsbacken, Dessert
60.- pro Person

Menü komplett
78.- pro Person



STARTER & SUPPEN...

| | |
|--|----------------------------|
| Grüner Blattsalat <i>salade verte, green salad</i> | 7.- |
| Gemischter Salat <i>salades assorties, mixed salad</i> | 9.50 |
| Spargelsalat an Bärlauchdressing und hausgeräucher Poularde <i>salade d'asperges à l'ail sauvage, poularde fumée maison</i> aspargus-salad with wild garlic an home-smoked chicken | 12.- |
| Rindstatar, frisch geschnitten und pikant zubereitet <i>tartare de boeuf traditionnel, traditional beef tatar</i> | 22.- als Hauptgang 31.- |
| Gebratenes Entenleberschnitzel (F) mit Portweinlack und Rhabarberchutney, grilliertes Brioche <i>escalope de foie gras de canard sauté au porto, chutney des rhubarbes et brioche grillée</i> sauteed duck liver with port, rhubarb-chutney and grilled brioche | 19.- |
| Bärlauchrahmsuppe mit Pinien und Spargelragout <i>crème à l'ail sauvage aux pignons et asperges</i> wild garlic cream soup with pine nuts and asparagus | 11.- |
| Spiezer Rieslingschaumsuppe serviert mit einer heissgeräuchten Jakobsmuschel <i>crème au riesling de spiez, coquille saint-jacques fumée</i> cream soup with « spiezer riesling », smoked scallop | 13.- |
| Hausgemachte Mezzelune mit Morchelfüllung an brauner Butter und Parmesan <i>mezzelune maison farci aux morilles, beurre noisette et parmesan</i> ravioli stuffed with morelfilling, brown butter and parmesan | 19.- als Hauptgang 29.- |
| Safrantagliatelle mit frischem Spargel an leichter Rahmsauce mit Trüffelöl <i>Tagliatelle au safran, asperges et huile de truffes</i> home made noodles with saffron, asparagus and truffleoil | 18.- als Hauptgang 28.- |



HAUPTGERICHTE...

- Piratensteak – unsere Hausspezialität 40.-
Rindsentrecôte an exotischer Pfeffersauce, Bratkartoffeln, Saisongemüse
entrecôte de boeuf, sauce au poivre exotique, pommes rissolées, légumes de saison
sirloin steak, exotic pepper sauce, roast potatoes, vegetables in season
- Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren 36.-
neue Bratkartoffeln oder Pommes frites
escalope viennoise, pommes frites ou pommes sautées, airelles rouges
escalope viennese style, french fries or sauted potatoes, cranberries
- Kalbscordon – bleu gefüllt mit Schinken und Brie, 39.-
neue Bratkartoffeln oder Pommes Frites, Marktgemüse
cordon - bleu de veau au jambon et brie, pommes frites ou pommes sautées,
légumes du marché ; cordon - bleu stuffed with ham and brie,
french fries or sauted potatoes, vegetables
- Sautierte Rindfleischstreifen an Bärlauchrahmsauce 36.-
serviert mit hausgemachten Safrantagliatelle
lamelles de boeuf sautés à l'ail sauvage, tagliatelle maison au safran
stripes of beef with wild garlic sauce, home made saffron - noodles
- Frischer Spargel mit Parmesan überbacken, Walliser Trockenfleisch, 32.-
Salzkartoffeln, Vinaigrette- oder Hollandaisesauce
asperges au parmesan, viande séchée, pommes nature, sauce hollandaise ou vinaigrette
asparagus with parmesan, air dried beef, hollandaise or vinaigrette sauce
- Grillierter Frutiger Stör mit Limettenbutter 46.-
auf Spargelgemüse aus dem Wok und Basmatireis
esturgeon grillé, beurre au citron vert, asperges du wok et riz basmati
grilled sturgeon with limebutter, wok-asparagus and basmati rice
- Sautierte Eglifilets aus dem Tropenhaus mit Mandeln 44.-
auf Bärlauchstampfkartoffeln und Frühlingszwiebeln
filets de perches du tropenhaus aux amandes, pommes de terre à l'ail sauvage
fillet of perch with almonds, mashed potatoes with wild garlic, spring onions



THAI-CORNER...

| | |
|--|-----------------|
| Som tam – Grüner Papayasalat an Limetten – Chiliblanc | 13.- |
| <i>salade de papaye verte forte</i> spicy green papaya salad | |
| Tom kha gai - Kokossuppe mit Poulet und Zitronengras | 11.- |
| <i>Potage au lait de coco, volaille et citronnelle</i> coconut soup with chicken and lemongrass | |
| Tom yum goong – Scharfe Limettensuppe mit Crevetten | 12.- |
| <i>Potage piquant au citron vert et crevettes</i> hot lime soup with prawns | |
| Spring Roll mit Glasnudeln, Gemüse und Sweet-chili Dip | |
| <i>Rouleau de printemps aux légumes et nouilles chinoises</i> | - pro Stk. 7.- |
| Spring roll with vegetables and chinese noodles | |
| Gaeng keaw wan - scharfes, grünes Thaicurry | |
| <i>curry thaïlandais vert, piquant, green thai-curry, hot</i> | |
| - mit Rind, <i>avec boeuf</i> , with beef | 32.- |
| - mit Poulet, <i>avec volaille</i> , with chicken | 26.- |
| - mit Riesencrevetten, <i>avec crevettes géantes</i> , with prawns | 29.- |
| - mit Gemüse, <i>avec légumes</i> , with vegetables | 24.- |
| Gaeng mussaman - mildes Thaicurry mit Erdnüssen | |
| <i>curry thaïlandais doux aux cacahouètes, mild thai-curry with peanuts</i> | |
| - mit Rind, <i>avec boeuf</i> , with beef | 32.- |
| - mit Poulet, <i>avec volaille</i> , with chicken | 26.- |
| - mit Riesencrevetten, <i>avec crevettes géantes</i> , with prawns | 29.- |
| - mit Gemüse, <i>avec légumes</i> , with vegetables | 24.- |
| Phad phak ruam – Gemüse aus dem Wok mit Cashewkernen | 22.- |
| <i>légumes du wok au noix de cajou</i> | als Beilage 7.- |
| vegetables from the wok with cashewnuts | |
| - mit Riesencrevetten, <i>avec crevettes géantes</i> , with prawns | 31.- |



SWEETS...

| | |
|--|------|
| Schokoladenmousse aus feinsten Edelbitterschokolade serviert mit Crème fraîche und Oberländer Brätzeli <i>mousse au chocolat surfin, crème fraîche, bricelets</i> dark chocolate mousse, crème fraîche | 11.- |
| „Highlander“ - Earl Grey Tee Sorbet mit 10-jährigem Glenmorangie Single malt Whisky <i>sorbet du thé earl grey, glenmorangie single malt whisky</i> earl grey tea - sorbet, glenmorangie single malt whisky | 12.- |
| Traditionelles Sabayone mit Marsala und Vanilleglace <i>sabayon traditionnel au marsala avec glace à la vanille</i> traditional marsala sabayone with vanilla ice cream | 12.- |
| Panna Cotta mit frischem Erdbeer-Minzesalat <i>panna cotta avec salade de fraises et menthe frais</i> panna cotta with fresh strawberry-mint salad | 9.- |
| Gebrannte Creme mit Verveine, kleines Erdbeereragout <i>crémé brûlée à la verveine, ragout de fraises</i> crémé brûlée with verbena and strawberry - ragout | 12.- |
| Ananasparfait auf seinem Carpaccio, Eierlikörcreme <i>parfait d'ananas et son carpaccio, crème de liqueur aux oeufs</i> pineappleparfait with its carpaccio, cream of egg liqueur | 12.- |
| „de Medici“ - Stracciatella-, Mocca- und Vanilleglace Schlagrahm und Schokoladencrisp <i>glace stracciatella, café et vanille, chantilly</i> stracciatella, coffee and vanilla ice cream, whipped cream | 11.- |
| „Romanov“ - Vanilleglace mit frischen Erdbeeren, Schlagrahm <i>glace vanille et fraises fraîches, chantilly</i> vanilla ice cream with fresh strawberries, whipped cream | 11.- |

