



Suppen

Erbsenschaumsüppchen mit Croûtons und Minzöl	14
Gebundene Kalbsschwanzsuppe mit Marsala, Röstzwiebeln und Petersilie	19

Vorspeisen

Schichtbutter mit 6 Alpenkräutern, Olivenöl und Hausbrot	9
Gemischter Bären-Salat mit Rohkost, Früchten und Knusper-Crunch	16
Fenchelsalat mit Orangen, Pfeffer, Olivenöl und karamellisierten Baumnüssen	16
„Alpinello“ – Kalbsrücken, geräucherter Aal, Kapernblätter, Sauerrahm und rote Zwiebeln	34
Markbeinknochen im Ganzen mit Fleur de Sel und frischem Schnittlauch, ca. 20 Min. Wartezeit	26
Schweinebauch Happy New Year mit eingelegtem Kürbis süß-sauer und Honig-Balsamico-Lack	26

Preise in CHF. Service und gesetzliche MWST inbegriffen.



Zwischengänge und Apéro-Snacks

Wurstsalat von der Kalbslyoner mit Bauernkaviar	23
6 Falsche Schnecken Vampir vom Rinderfilet mit kräftiger Kräuterbutter, Cognac und Baguette	29
Strammer Max, Hausbrot in Zwiebelroyal, sautierte Kräuterpilze, Schinken und Spiegelei	26

Hauptgänge

Bandnudeln mit Zitronen-Velouté, rosa Pfefferbeeren, Lachswürfel und Dill	39
Bandnudeln vegetarisch mit Blaubeeren und Kräuterseitlingen	32
Skrej auf Beluga-Spinat-Linsen, Meeresspargel und Beurre Blanc	49
Coq au Vin mit Schmorgemüse, geräuchertem Kartoffelschaum und Kartoffelbaumkuchen	42



Hauptspeisen

Langsam geschmorte und geräucherte Lammhaxe 59
auf Rosmarinpolenta und Ziegenkäsecreme

Flank Steak vom Rind mit Pico de Gallo Salsa aus 49
Mexiko und Pommes Frites

Desserts

Affogato	10
„Evas Versuchung“, mit Marzipan und Mousse gefüllter Apfel plus die Schlange	16
French Toast mit Jogurt-Glace, Blaubeeren und Holunderblütensirup	14
Sbrinz-Würfel mit Feigensenffrüchten	10

Party-Starters

Tischbombe	9
Luftschlangen-Spray	9