

☞ *Vorspeisen* ☞

*Entenleber-Terrine mit Quitten-Gelee und Haselnüssen,  
serviert mit einem Mille-Feuille von leicht pikanten Aprikosen  
und knusprig gebratener Entenleber*

Fr. 39

☞ ☞

*Lachs-Variation mit Sesam und Sojasauce auf Wakame-Seegras-Salat,  
Knusperzylinder mit Meerrettich*

Fr. 38

☞ ☞

*Kalt-warm zubereiteter Hummersalat vom Meerwasser-Becken  
mit schwarzen Périgord-Trüffeln und Wildkräuterm*

Fr. 53

☞ ☞

*Simmentaler Kalbs-Carpaccio in Ananas-Olivenölmarinade,  
Tartar von Jakobs-Muschel und Grany-Smith-Apple mit Curry*

Fr. 38

☞ ☞

*Bunt gemischter Salat mit Nüssen, Kernen und Sesam-Knusperblatt*

Fr. 14

☞ ☞

*Tomaten-Salat mit Basilikum-Öl und Büffelmozzarella*

Fr. 18

☞ ☞

*Lauwarmer Tomme de Rougemont auf Sommersalat  
und kleinem Tomaten-Bärlauch-Cocktail*

Fr. 24

☞ ☞

*Gebratene Wildfang-Riesencrevetten im Garten-Kräutermantel,  
Antipasti mit Orangen-Vinaigrette und rosa Pfeffer*

Fr. 25

☞ ☞

*Rinds-Carpaccio mit Relishsauce, Hobelkäse und Ruccola*

Fr. 27

☞ ☞

*Kaltes Gurken-Dill-Sauerrahm-Süppchen mit lauwarmer Lachsrose*

Fr. 14

☞ *Warme Vorspeisen* ☞

*Miesmuschel-Suppe mit Rotbarben-Saltimbocca und Jakobsmuschel-Ravioli*

Fr. 26

☞ ☞

*Steinpilz-Pfännchen mit Thymian, Doppelrahmfrischkäse und jungen Kartoffeln*

Fr. 35 / Fr. 42

☞ ☞

*Burgunder Schnecken „JP's“, Knoblauch Baguette*

6 pc/ Fr.15 -- 12 pc/ Fr.26

☞ **Pasta** ☞

*Allerlei von Krustentieren und Muscheln auf Spaghettini  
im Fisch-Olivenöl-Sud, Petersilie, Knoblauch und Pfifferlingen*

Fr. 46

☞ ☞

*Spaghettini mit Bolognaise, -Gorgonzola, -Tomatensauce mit Basilikum*

Fr.19

☞ **Fisch- und Krustentiere** ☞

*Seesaiblings-Filet an Liebstockelsauce, Sommergemüsen und Haselnuss-Gnocchi*

Fr. 42

☞ ☞

*Im Ofen gebackener Steinbutt mit marinierten Zitrusfrüchten und Basilikum  
auf hausgemachten Nudeln und Wakame-See gras*

Fr. 68

☞ ☞

*Gebratenes Wolfsbarsch-Filet auf leicht pikantem Endivien-Orangen-Ragout,  
schwarzes Rissotto mit Vogelmiere*

Fr. 66

☞ ☞

*Frischer Hummer aus dem Salzwasser-Becken nach Ihrer Wahl  
(grilliert, im Sud oder nach Art des Chefs)*

Fr. 75

☞ **Fleisch und Geflügel** ☞

*Simmentaler Rinds-Kottelet im Thymian-Öl gebraten an Rotwein-Entenleber-Jus  
Knackig gebratene grüne Spargeln und Pfifferlinge*

Fr. 62

☞ ☞

*Saaneländer Hähnchen „auf zwei Arten“ mit Wildkräuter-Honig  
und Veilchen-Jus, Variation von jungen Karotten und Kartoffeln*

Fr. 46

☞ ☞

*Kaninchenfilet im Bärlauch-Brückteig  
Kefen, Kohlrabi und Rollgersten-Bündnerfleisch-Rissotto*

Fr. 44

☞ ☞

*Simmentaler Kalbgeschnetzeltes mit Rösti „Alpenrose“*

Fr. 46

☞ **Auf dem heissen Schiefer-Stein serviert** ☞

Simmentaler Rindsfilet      180 gr      Fr.59

250 gr      Fr.79

Neuseeländer Lammcarre      Fr.46

Mistchraterli aus dem Saanenland      Fr.41

*Fragen Sie nach der Tagesgarnitur. -Sauce Béarnaise, Kräuter-Jus, Kräuterbutter*