

# MENUKARTE



“Our plates are designed to share or to enjoy individually in our relaxed & spontaneous dining experience where we encourage you to feel at home grazing our menu”

## SMALLS PLATES KLEINE GERICHTE

„Unsere Gerichte sind so gestaltet, dass sie sich perfekt zum Teilen oder auch zum individuellen Genießen eignen. Erleben Sie unser entspanntes und spontanes Dining-Erlebnis, bei dem wir Sie dazu einladen, sich ganz wie zu Hause zu fühlen, während Sie unser Menü entdecken.“

Tomato focaccia, alpine herb & walnut pesto  
*Tomaten-Focaccia, Alpenkräuter- & Walnusspesto* [VEGAN] CHF 6

Roast celeriac carpaccio, wild mushroom tapenade, pickled radish, roasted seeds  
*Geröster Sellerie-Carpaccio, Wildpilz-Tapenade, eingelegte Radieschen, geröstete Kerne* [VEGAN - GLUTEN FREE] CHF 15

Textured beetroot salad, cashew cheese, candied walnut, green apple  
*Bunter Rote-Beete-Salat, Cashew-Käse, kandierte Walnüsse, grüner Apfel* [VEGAN - GLUTEN FREE] CHF 16

Salted perch pâté, shallot & parsley salad & warm toasted baguette  
*Gesalzene Egli-Pâté, Schalotten- & Petersiliensalat, dazu warm geröstetes Baguette* CHF 15

Mountain cheese & onion pastetli, wild mushroom ketchup  
*Bergkäse- & Zwiebelpastetli, Wildpilz-Ketchup* [VEGETARIAN] CHF 16

Fried Ticino aubergine, Schwarzwald miso, preserved cucumber, fresh mint  
*Gebratene Tessiner Aubergine, Schwarzwald-Miso, eingelegte Gurke, frische Minze* [VEGAN] CHF 17

Seasonal quiche, pumpkin, leek, sage, goat cheese  
*Saisonaler Quiche, Kürbis, Lauch, Salbei, Ziegenkäse* [VEGETARIAN] CHF 18

Swiss Wagyu Breasaola carpaccio, wild mushroom tapenade, 24 month Sbrinz mountain cheese  
*Carpaccio vom Schweizer Wagyu-Bresaola, Wildpilz-Tapenade, 24 Monate gereifter Sbrinz-Bergkäse* [GLUTEN FREE] CHF 26

Regional alpine platter, cured meats, cheese, seasonal chutney and warm toasted baguette  
*Regionale Alpenplatte, Trockenfleisch, Käse, saisonales Chutney und warm geröstetes Baguette* CHF 28

Marinated Schlossli shrimp "ravioli", hazelnut, pickled kohlrabi, apple, warm bisque  
*Marinierte Schlossli-Garnelen-, Ravioli, Haselnuss, eingelegter Kohlrabi, Apfel, warme Bisque* [GLUTEN FREE] CHF 23

Plant-based cheese fondue, garden potatoes, raw green peppers & bakers bread  
*Pflanzenbasiertes Käsefondue, Gartenkartoffeln, rohe grüne Paprika & Bauernbrot* [VEGAN] CHF 36 PP

Ribelmais chicken schnitzel Holstein, fried eggs, anchovy, capers, parsley, lemon  
*Ribelmais-Hähnchenschnitzel Holstein, Spiegeleier, Sardellen, Kapern, Petersilie, Zitrone* CHF 80 [for two]

BBQ whole trout from lake Blausee, dill & parsley salsa verde  
*BBQ ganzer Forelle aus dem Blausee, Dill- & Petersilien-Salsa Verde* [GLUTEN FREE] CHF 86 [for two]

Crispy oyster mushroom "shawarma" honey mustard, pickled red cabbage, polenta Rossa from Ticino  
*Knuspriger Austernpilz «Shawarma» mit Honig-Senf, eingelegtem Rotkohl, Polenta Rossa aus dem Tessin* [VEGAN] CHF 34

## MAINS HAUPTSPEISEN

Waldrand superfood salad, pumpkin, spinach, fresh berries, lentils, alpine dressing  
*Waldrand-Superfood-Salat, Kürbis, Spinat, frische Beeren, Linsen, Alpen-Dressing* [VEGAN - GLUTEN FREE] CHF 30

Äplermagronen, Gruyère cheese, potatoes, crispy bacon & onion  
*Äplermagronen, Gruyère-Käse, Kartoffeln, knuspriger Speck & Zwiebeln* CHF 32

Beer battered zander fillet, homemade tartar sauce & pine salt  
*In Bierteig gebackenes Zanderfilet, hausgemachte Tartarsauce & Pinien-Salz* CHF 43

Bratwurst from Mürren, mustard emulsion & caramelised onion sauce  
*Bratwurst aus Mürren, Senf-Emulsion & karamellisierte Zwiebelsauce* [GLUTEN FREE] CHF 36

Swiss Wagyu burger, truffle mayonnaise, caramelised onions, tomato & raclette cheese  
*Schweizer Wagyu Burger, Trüffel-Mayonnaise, karamellierte Zwiebeln, Tomate & Raclette-Käse* CHF 38

Homemade mushroom burger, truffle mayonnaise, caramelised onion, tomato & vegan cheese  
*Hausgemachter Pilz-Burger, Trüffel-Mayonnaise, karamellierte Zwiebeln, Tomate & veganer Käse* [VEGAN] CHF 28

Regional salad leaves & house dressing  
*Regionale Salatblätter & Hausdressing* [VEGAN - GLUTEN FREE] CHF 8

Wilted winter greens & alpine herb dressing  
*Welken Wintergemüse & Alpenkräuter-Dressing* [VEGAN - GLUTEN FREE] CHF 8

French fries  
*Pommes Frites* [VEGAN - GLUTEN FREE] CHF 8

Rösti chips & 24 month Sbrinz cheese  
*Rösti-Chips & 24 Monate gereifter Sbrinz-Käse* [VEGETARIAN - GLUTEN FREE] CHF 10

Steamed new potatoes, garlic & parsley butter  
*Gedämpfte neue Kartoffeln, Knoblauch- & Petersilienbutter* [VEGETARIAN - GLUTEN FREE] CHF 8

Swiss citrus polenta cake & lightly whipped basil cream  
*Schweizer Zitrus-Polentakuchen & leicht geschlagene Basilikum-Crème* [VEGETARIAN - GLUTEN FREE] CHF 13

Burnt cheesecake, cinnamon & alpine berry coulis  
*Gebannter Käsekuchen, Zimt & Alpenbeeren-Coulis* [VEGAN - GLUTEN FREE] CHF 15

Tiramisu, coffee, Marsala, mascarpone  
*Tiramisu, Kaffee, Marsala, Mascarpone* [VEGETARIAN] CHF 13

Wild blueberry pie & toasted Swiss meringue  
*Wilde Blaubeer-Torte & geröstete Schweizer Meringue* [VEGAN] CHF 14

Baked cheese "La sanglée des Couardis", toasted sourdough bread & seasonal chutney  
*Gebackener Käse „La sanglée des Couardis“, geröstetes Sauerteigbrot & saisonales Chutney* [VEGETARIAN] CHF 24

**First course Erster Gang** CHF 17

Tomato & cucumber salad *Tomaten- & Gurkensalat*[VEGAN - GLUTEN FREE]

Pumpkin soup *Kürbissuppe* [VEGAN - GLUTEN FREE]

Mac & cheese [VEGETARIAN]

Cheeseburger & fries *Cheeseburger & Pommes*

Fish & chips with tartar sauce *Fish & Chips mit Tartarsauce*

**Second Course Zweiter Gang** CHF 10

Blueberry pie *Blaubeerkuchen* [VEGAN]

Cinnamon baked cheesecake  
*mit Zimt gebackener Käsekuchen*[VEGAN - GLUTEN FREE]

## SIDES BEILAGEN

## DESSERTS

## KIDS MENU

All prices are stated in Swiss Francs and include 8.1% VAT  
**Declaration of origin:**  
Meat: Switzerland - chicken, bratwurst, charcuterie, bresaola, wagyu beef, bacon. Fish: Switzerland - shrimp, trout, perch, zander. Other: Switzerland - bread.  
We are happy to inform you in detail about the allergens in our dishes

Alle Preise sind in Schweizer Franken angegeben und verstehen sich inklusive 8.1% MwSt.  
**Herkunftsdeklaration:**  
Fleisch: Schweiz – Poulet, Bratwurst, Charcuterie, Bresaola, Wagyu-Rind, Speck.  
Fisch: Schweiz – Garnelen, Forelle, Egli, Zander.  
Sonstiges: Schweiz – Brot.  
Wir informieren Sie gerne im Detail über die Allergene in unseren Gerichten.

## MAINS HAUPTSPEISEN

