



Frisch aus dem Salatgarten

salad / salade

Bunte Blattsalate mit frischen Kräutern

8.50

Mixed salad greens with fresh herbs
Bouquet de salades vertes aux fines herbes

Gemischter Salat

9.50

Variation von Blatt- und Gemüsesalaten
Mixed salad of assorted greens and vegetables
Assortiment de salades vertes et de légumes

Bitte wählen Sie zwischen Hauskräuter-Dressing, Balsamico-Dressing
oder Süssmost-Dressing

Your choice of house-made herb dressing, balsamic or apple cider dressing
Faites votre choix entre une vinaigrette française aux fines herbes, balsamique
ou au cidre doux



Ein feines Süppchen

soup / potage

Schaumiges Cremesüppchen von frischen Kräutern

9.50

mit Kartoffel-Rahmkörbchen
Frothy cream soup of fresh herbs from our garden
Velouté aux fines herbes de notre jardin

Hausgemachte Tomatenessenz

9.00

dazu Grießnocken mit Trockentomaten und Basilikumschaum
Clear tomato soup, semolina dumplings with dried tomatoes and basil foam
Essence de tomates, noques de semoule aux tomates séchées et mousse au basilic



Vorspeisen für den Feinschmecker

starter / hors-d'œuvre

Bunte Variation aus dem Gemüsegarten

auf Nuss-Kakaoerde und Pastinaken-Petersilienpüree
dazu Karotten-Minzemulsion und Soja-Kresseterrine

20.50

Variation of vegetables on puree of parsnips and parsley, minced nuts and cacao
reduction of carrots and mint, terrine of soy and cress

Variation de légumes à la purée de panais et persil, noix et cacao hachés
émulsion de carottes et menthe, terrine de soja et cresson



Rinds-Carpaccio im Pfeffermantel mit Lindenblütenschnaps mariniert
mit gehobeltem Bergkäse und einer Salatgarnitur

21.00

Pepper-crust beef carpaccio marinated with linden blossom schnaps, cheese and salad

Carpaccio de bœuf en croûte de poivre, mariné à l'eau-de-vie de tilleul, fromage et salade



Vegetarische Gerichte

vegetarian / végétarien

Hausgemachte Spätzli

an leichter Kräuter-Rahmsauce mit frischem Gartengemüse

22.50

House-made spätzli with a light herb cream sauce and garden-fresh vegetables

Spätzli maison à la crème aux fines herbes accompagnés de légumes du jardin

Äpler-Makkaroni an Käserahmsauce

mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und Apfelmus

20.50

Maccaroni with cheese cream sauce, potatoes, fried onions and apple puree

Macaronis à la sauce fromage, pommes de terre, oignons frits et purée de pommes

Süskartoffel-Schnittlauchstampf mit gebratenen Salbei-Polentawürfeln

an confierten Tomaten mit Quinoa und Olivenschaum

26.00

Mashed sweet potatoes with chive, fried polenta cubes,
tomatoes with quinoa and olive foam

Purée de patates à la ciboulette, polenta à la sauge en dés,
tomates avec quinoa et mousse aux olives





Edle Fische aus See und Meer

fish / poisson

In Limettenbutter pochiertes Bachsaibling auf Rucolarisotto
mit confierten Tomaten und Chutney von Apfel, Melissen und Chili 35.50
Brook trout poached in lime butter on rocket risotto,
tomatoes and chutney of apples, sweet balm and chili
Filets d'omble de fontaine pochés au beurre de citron vert, risotto de roquette,
tomates et chutney de pommes à la mélisse et piment

Gebratene Wolfsbarschfilets an Kräuterschaum 34.00
serviert mit frischem Gartengemüse und Tagliatelle
Bass fillets with herb cream sauce, garden fresh vegetables and tagliatelle noodles
Filets de loup de mer grillés, sauce crème aux fines herbes, légumes du jardin et tagliatelles

Fischknusperli vom Felchenfilet im Gewürzmantel gebacken 36.50
dazu Tartar Sauce, Blumenkohl- und Brokkoligemüse und Kräuter-Wildreis
Baked herb-cruste whitefish strips, tartar sauce, broccoli, cauliflower and herb wild rice
Filets de féra frits en croûte d'épices, sauce tartare, brocoli, chou-fleur
et riz sauvage aux herbes

Auf Wunsch servieren wir unseren Gästen auch halbe Portionen
On request we serve the main courses as half portion
Sur demande nous servons les plats principaux également en demi portion



Variationen mit Fleisch

meat / viande

Am Knochen gegarter Lammrücken mit Kräutern mariniert

an Estragonjus, auf Tomaten-Zucchettiragout mit Basilikum

dazu Schalotten-Portweinmarmelade und Olivengnocchi

43.00

Lamb racks marinated with herbs on tarragon sauce,

ragout of tomatoes and zucchini with basil, shallot-Porto jam and olive gnocchi

Carré d'agneau mariné aux herbes, jus à l'estragon,

ragoût de tomates et courgettes, confiture d'échalotes au Porto et gnocchis aux olives

Brienzer Topf

Drei saftige Fleischstücke vom Grill auf Pilzrahmsauce

serviert mit gebratenem Speck, Birnenschnitzen und goldgelben Spätzli

36.00

Three grilled pieces of meat, mushroom-cream sauce, bacon, pear slices and spätzli

Trois morceaux de viande grillés, sauce aux champignons, lard, poires pochées et spätzli

Cordon bleu

Kalbsschnitzel gefüllt mit Rauchfleisch und Bergkäse

dazu frisches Gemüse und Pommes frites

42.50

Veal cordon bleu with smoked meat and mountain cheese,

fresh vegetables and French fries

Cordon bleu de veau à la viande fumée et au fromage des Alpes,

légumes et pommes frites

Brienzer Marktkotelett

Geräuchertes Schweinskotelett an Liebstöckeljus, mit getrockneten Aprikosen,

karamellisierten Birnenschnitzen und goldgelben Spätzli

29.50

Smoked pork cutlet with lovage sauce, dried apricots, caramelized pear slices and spätzli

Côtelette de porc fumée et jus à la livèche, abricots séchés, poires caramélisées et spätzli

Suure Mocke

Hausgemachter Rindssauerbraten an kräftiger Rotweinsauce

mit Kräuter-Honigkarotten und gebutterten Serviettenknödeln

29.50

House-made marinated pot roast on a hearty red wine sauce,

herb carrots with honey and dumplings

Rôti de bœuf mariné maison, sauce au vin rouge,

carottes aux herbes et miel et knödels au beurre