



VORSPEISE

Kurhaus Variation	CHF	17
Lassen Sie sich überraschen...		
Duett vom Fisch	CHF	21
Tatar von der Forelle und Lachs mit Avocado & Mango		
Pilz Feuilleté	CHF	17.5
Klassisch zubereitet		

SUPPE

Fruchtige Currysuppe	CHF	10.5
mit gebrannten Baumnüssen		
Geflügel Consommé	CHF	11.5
mit Ingwer und Kerbel		
Tagessuppe	CHF	8
nach Empfehlung des Küchenchefs		



HAUPTGANG

Poularden Suprême	CHF	32
Gefüllt mit getrockneten Tomaten und Flühli Chorizo		
Entrecôte vom Lamm	CHF	38
in einer Mandel-Limonenkruste und Honigkräuter Jus		
Suure Mocke	CHF	29
Klassisch serviert mit Speck, Trauben und Croutons		
Pochierte Forellen „Paupillettes“	CHF	35
auf Wirsing		
Hausgemachte Ravioli	CHF	29
gefüllt mit Ricotta und Datteln an Tomatenschaum		

Beilagen

Buntes Marktgemüse wird mit jedem Gericht serviert

Was darf es sein? Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage

Mascarpone Risotto | Schneekartoffeln | Tagliatelle | Bramata Polenta

Wie wo was

Bei Fragen zu einzelnen Allergenen in den Gerichten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Fisch: CH & NO | Lamm: AU | Poulet: CH | Rind: CH



DESSERT

Café Sûrprise Kaffee oder Espresso serviert mit einem süssen Begleiter	CHF	6
Torrone Parfait mit zweierlei Schokoladen Sauce	CHF	13
Apfelstrudel mit Rosinen und Vanilleglace	CHF	12
Brönnti Crème ganz klassisch, wie zu Grossmutters Zeiten	CHF	9
Eigentli han ich gnueg - danke Überraschung aus der Patisserie für «de Gluscht»	CHF	7.5
Apfel mit Schuss Apfelsorbet mit Calvados	CHF	9
Mango mit Schuss Mangosorbet mit Passoa	CHF	9