

Vorspeisen / Starter

CHF

Caprice Sommersalat mit frischen Marktsalaten der Saison Caprice summer salad with fresh seasonal salads from the market	10.50
Caprice Sommersalat mit Hobelkäse & karamellisierten Nüssen Caprice summer salad with old mountain cheese and caramelized nuts	16.00
Caprice Sommersalat mit gebratenen Crevetten (3 Stück) Caprice summer salad with roasted prawns (3 pieces)	18.50
Caprice Sommersalat mit gebratenen Pouletbruststreifen, Hobelkäse, Croutons und Speck Caprice summer salad with roasted chicken breast slices old mountain cheese, croutons and bacon	18.50
Dressing: French, Himbeer oder Honig-Senf Dressing: French, Raspberry or honey-mustard	
Weisswein-Knoblauchsuppe mit Schaffhausner Riesling X Sylvaner Croutons und frischen Kräuter White wine-garlic soup with Schaffhausner Riesling X Sylvaner Croutons and fresh herbs	12.50
mit gebratener Jakobsmuschel with fried scallop	16.00
Selbstgemachte Tortellini mit geschmorter Rindsbacke in einer kräftigen Rindsbouillon mit Safran und Vecchia Romagna Homemade beef cheek tortellini in a rich beef broth with saffron and Vecchia Romagna	18.00
Italienische Burrata mit Ruccolaöl, Tomatenwasser, Radiccio und hausgemachtem Grissini Italian burrata with rocket oil, tomato water, radicchio and homemade grissini	17.50
Tartar vom Emmentaler Rindsfilet mit Kapern, Hobelkäse und Eigelb Tartar of Emmental beef fillet with capers, old mountain cheese and egg yolk	26.00

Alle Preise inkl. 7.7MwSt. / All prices are including 7.7% VAT

Deklaration:

Rind, Forelle/ Beef, Trout: Schweiz / Switzerland, Lamm / Lamb: Schweiz / Switzerland oder / or Neuseeland / New Zealand (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein / May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics), Crevetten / Prawns: Vietnam, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & cold cut: Italien und Schweiz,

Hauptgänge / Main courses

Emmentaler Rindsfilet Rossini an Trüffelsauce mit Safranrisotto Foie Gras und Blumenkohl Variation Swiss beef fillet Rossini on truffle sauce with saffron risotto foie gras and variation of asparagus	64.00
Zweierlei vom Lamm - Braten vom Wengener Weidelamm und Kotelette (NZ) unter der Kräuterkruste mit Schittlauchkartoffelstock und Variationen von der Karotte Two kinds of lamb - Wengen roast lamb and lamb chops (NZ) under a herb crust mashed potatoes with chives and variation of carrot	49.00
Gebratenes Wengener Bio Forellenfilet an Mandelbutter mit Erbsenpüree, Schnittlauchgnocchi, Mais und Tomaten Roasted Wengen organic trout fillet on almond butter with pea puree, chive gnocchi, corn and tomatoes	42.00
Schweizer Pouletbrust (in Entenfett sous vide gegart) an Thymiansauce Tomaten Risotto mit Burrata und Basilikum, Zucchini und Paprika Swiss chicken breast (cooked sous vide in duck fat) on thyme sauce Tomato Risotto with Burrata and basil, Zucchini and bell pepper	39.00
Hausgemachte Fettuccine an Noilly Prat-Knoblauch-Rahmsauce mit gebratenen Crevetten, Jakobsmuscheln und frischem Spinat Homemade Fettuccine on Noilly Prat garlic cream sauce with fried prawns, scallops and fresh spinach	42.50
Hausgemachte Fettuccine mit geschmorten Rindsbacken Karotten, Sellerie und Lauchstroh Homemade Fettuccine with braised beef cheek, carrots, celery and leek straw	39.00
Hausgemachte Canestrini an Tomatensauce mit Rispentomaten, Fenchelsamen, Taggiasca Oliven und Belper Knolle Homemade Canestrini on tomato sauce with panicle tomatoes, fennel seeds, taggiasca olives and Belper Knolle	22.00
Selbstgemachte Raviolos mit Burrata-Tomaten-Oliven Füllung mit toskanischen Haselnüssen und getrockneten Tomaten Homemade raviolos with Burrata-tomato-olives filling Sun dried tomatoes and roasted tuscan hazelnuts	26.00

Alle Preise inkl. 7.7MwSt. / All prices are including 7.7% VAT

Deklaration:

Rind, Forelle/ Beef, Trout: Schweiz / Switzerland, Lamm / Lamb: Schweiz / Switzerland oder / or Neuseeland / New Zealand (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein / May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics), Crevetten / Prawns: Vietnam, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & cold cut: Italien und Schweiz,

Desserts

Tiramisu alla nonna, Meringue und Saisonfrüchte Tiramisu alla nonna, meringue and seasonal fruits	14.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und hausgemachtem Vanilleeis Lukewarm chocolate cake with liquid core and home-made vanilla ice-cream	14.50
	14.50
Sorbetvariation mit selbstgemachten Sorbets, marinierten Erdbeeren und Schokolade Sorbet Variation with homemade sorbets, marinated strawberries and chocolate	14.50
	14.50
Käseteller mit lokalen und internationalen Käsespezialitäten und Feigensenf Cheese plate with local and international cheese specialities with fig mustard	18.50
Giolito Sorbet: Blaubeere, Erdbeere, Himbeere, Zitrone pro Kugel Giolito Sorbet: blue berry, strawberry, raspberry, lemon per scoop Giolito Glace: Vanille, Schokolade, Pistazie, Kaffee pro Kugel Giolito Glace: vanilla, chocolate, pistachio, coffee per scoop	4.50
Mit Rahm / with cream + CHF 1.50	

Alle Preise inkl. 7.7MwSt. / All prices are including 7.7% VAT

Deklaration:

Rind, Forelle/ Beef, Trout: Schweiz / Switzerland, Lamm / Lamb: Schweiz / Switzerland oder / or Neuseeland / New Zealand (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein / May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics), Crevetten / Prawns: Vietnam, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & cold cut: Italien und Schweiz,