



## Salate / Salads

---

CHF

Caprice Sommersalat mit gepickeltem Gemüse und Croutons Caprice summer salad with pickled vegetables and croutons	12.00
Caprice Sommersalat mit Wengener Hobelkäse, kandierten Nüssen und Croutons Caprice summer salad with sliced alpine cheese from Wengen, candied nuts and croutons	18.50
Caprice Sommersalat mit Pouletstreifen, Wengener Hobelkäse, Croutons, Speck und gepickeltem Gemüse Caprice summer salad with chicken strips, sliced alpine cheese from Wengen, croutons, bacon and pickled vegetables	19.50
Caprice Sommersalat mit gebratenen Black Tiger Krevetten (3 Stück) und gepickeltem Gemüse Caprice summer salad with roasted Black Tiger prawns (3 pieces) and pickled vegetables	19.50

Dressing: Französisch, Himbeer Vinaigrette oder Honig-Senf  
Dressing: French, raspberry vinaigrette or honey-mustard

## Vorspeisen / Starters

---

Erbсенcremesuppe mit Minze, Zitronen Confit und Parmaschinken-Chip Green pea cream soup with mint, lemon confit and Parma ham chip	14.50
Weisser und grüner Spargel, Cacio e Pepe Art, Spargelmayonnaise und Eigelb Confit White and green asparagus, Cacio e Pepe style, asparagus mayonnaise and egg yolk confit	24.50
Hausgemachte Focaccia mit Burrata Panna Cotta, Parmaschinken und Tomatenketchup Home-made Focaccia with Burrata Panna Cotta, Parma ham and tomato ketchup	24.50
Hausgemachte Ravioli von geschmorten Rindsbacken, Salbei und Pecorino Romano Homemade ravioli with braised beef cheeks, sage and Pecorino Romano	
CHF 18.00 als Vorspeise / starter CHF 36.00 als Hauptspeise / main course	

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. / All prices are including 8.1%

Deklaration:

Rind, Lamm, Poulet, Forelle / Beef, Lamb, Chicken, Trout: Schweiz / Switzerland, Lamm / Lamb: Neuseeland / New Zealand (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein / May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics), Krevetten / Shrimps: Vietnam, Jakobsmuscheln / Scallops: USA, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & Cold cut: Italien und Schweiz, Lachs / Salmon: Norwegen / Norway, Thunfisch / Tuna: Thailand  
Brot: Bäckerei Vincenz: CH Tischbrötli: EU Bread: Bakery Vincenz: CH Table bread: EU



## Hauptgänge / Main courses

---

<b>Hausgemachte Burrata-Büffelmozzarella Raviolos mit Tomaten, Basilikum und Pinienkerne</b> Homemade Burrata-buffalo Mozzarella Raviolos with tomato, basil and pine nuts	32.00
<b>Hausgemachte Wengener Bärlauch Gnocchi, Cacio e Pepe Schaum, Pecorino und Parmesan</b> Home-made Wengen wild garlic Gnocchi, Cacio e Pepe foam, Pecorino and Parmesan	36.00
<b>Spargelrisotto mit gebratenen Black Tiger Krevetten, Tomaten Konfit und Krupuk</b> Asparagus risotto with fried Black tiger prawns, tomato confit and Krupuk	49.00
<b>Pochiertes Wengener BIO Forelle mit Sauce Meunier, Orzotto und Ackerbohne</b> Poached Wengen BIO trout with Sauce Meunière, Orzotto and broad beans	46.00
<b>Grilliertes Emmentaler Rindsfilet mit Chimichurri Sauce, Kartoffelstock mit geräucherter Butter und Spargeln</b> Grilled Emmental beef fillet with chimichurri sauce Mashed potatoes with smoked butter and asparagus	69.00
<b>Schweizer Pouletbrust in Pouletbutter sous-vide gegart und Pouletkeule Konfit mit Zitrusjus, Spargelrisotto und Tomaten Confit</b> Swiss chicken breast cooked sous-vide in chicken butter and chicken drumstick confit with citrus jus, Asparagus risotto and tomato confit	46.00
<b>Wengener Weidelamm-Braten und Neuseeländisches Lammkotelett unter einer Kräuterkruste, Kartoffelstock mit geräucherter Butter und Ratatouille</b> Wengen pasture lamb roast and New Zealand lamb chop under a herb crust, Mashed potato with smoked butter and ratatouille	56.00

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. / All prices are including 8.1%

Deklaration:

Rind, Lamm, Poulet, Forelle / Beef, Lamb, Chicken, Trout: Schweiz / Switzerland, Lamm / Lamb: Neuseeland / New Zealand (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein / May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics), Krevetten / Shrimps: Vietnam, Jakobsmuscheln / Scallops: USA, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & Cold cut: Italien und Schweiz, Lachs / Salmon: Norwegen / Norway, Thunfisch / Tuna: Thailand  
Brot: Bäckerei Vincenz: CH Tischbrötli: EU Bread: Bakery Vincenz: CH Table bread: EU



## Neapolitan Pizza / Pizza

---

<b>Margherita</b>	19.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte und frische Basilikumblätter Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte and fresh basil leaves	
<b>Burrata</b>	28.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior die Latte, Burrata, Rucola, getrocknete Tomaten, Basilikum Tomato sauce, Mozzarella Fior die Latte, Burrata, rocket salad, dried tomato, basil	
<b>Ricotta e Spinaci</b>	23.00
Tomatensauce, Mozzarella Fior die Latte, Ricotta, Spinat Tomato sauce, Mozzarella Fior die Latte, Ricotta, spinach	
<b>Diavola</b>	23.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Spianata scharfe Salami aus Kalabrien Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Spianata spicy Salami from Calabria	
<b>Diavola e Burrata</b>	27.00
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Spianata scharfe Salami aus Kalabrien, Burrata Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Spianata spicy Salami from Calabria, Burrata	
<b>Prosciutto</b>	23.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Holzofenschinken Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, wood-oven ham	
<b>Prociutto e Funghi</b>	24.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Holzofenschinken, Champignons Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, wood-oven ham, mushrooms	
<b>Capricciosa</b>	29.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Holzofenschinken, Champignons Artischocken, Taggiasca Oliven Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, wood-oven ham, mushrooms, artichokes, Taggiasca olives	
<b>Tonno e Cipolle</b>	27.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, Kapern und rote Zwiebeln Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, tuna, capers and red onions	
<b>Quattro Formaggi Svizzera</b>	27.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Raclettekäse, Hobelkäse, Gorgonzola Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Raclette cheese, sliced alpine cheese, Gorgonzola	
<b>Napoli</b>	23.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Sardellen und Oregano Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, anchovies and oregano	
<b>Rustica</b>	34.00
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten, Parmesanflocken Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Parma ham, rocket salad, cherry tomatoes, parmesan flakes	

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. / All prices are including 8.1%

### Deklaration:

Rind, Lamm, Poulet, Forelle / Beef, Lamb, Chicken, Trout: Schweiz / Switzerland, Lamm / Lamb: Neuseeland / New Zealand (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein / May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics), Krevetten / Shrimps: Vietnam, Jakobsmuscheln / Scallops: USA, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & Cold cut: Italien und Schweiz, Lachs / Salmon: Norwegen / Norway, Thunfisch / Tuna: Thailand  
Brot: Bäckerei Vincenz: CH Tischbrötli: EU Bread: Bakery Vincenz: CH Table bread: EU



<b>Vegetariana</b>	26.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, gegrillte Auberginen, gegrillte Zucchini, Paprika, Zwiebeln Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, grilled aubergines, grilled zucchini, bell pepper, onions	
<b>Maya</b>	28.50
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Spianata scharfe Salami aus Kalabrien, Gorgonzola, rote Zwiebeln Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, Spianata spicy salami from Calabria, gorgonzola, red onions	
<b>Gamberi</b>	34.00
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, 5 Stk. Riesenkrevetten, Spinat, Knoblauch Chili Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte, 5 pieces king prawns, spinach, garlic, chili	
<b>Calabra</b>	26.00
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Ndjua (scharfe Schweinestreichwurst) Rote Zwiebeln, Oliven, roter Paprika, Pecorino Tomato sauce, Mozzarella Fior di Latte Ndjua (spicy, spreadable pork sausage) Red onion, Olives, red bell pepper, Pecorino	
<b>Weisse Pizza / White Pizza</b>	
<b>Bufala</b>	25.00
Mozzarella Fior di Latte, halb getrocknete Datterino Tomaten, Büffelmozzarella, Pesto, Basilikum Pumpkin cream, Mozzarella Fior di Latte, onion, leek, pumpkin seed oil	
<b>Neirano</b>	26.00
Provolone Käse, Zucchini creme, Zucchini und Minze Provolone cheese, zucchini cream, zucchini and mint	
<b>Pizza zum Teilen / Auf zwei Teller</b>	<b>3.00</b>
<b>Pizza to share / On two plates</b>	

**Extras:**

---

Parmaschinken/Parma ham, Pikante Salami/spicy salami CHF 8.00  
Holzofenschinken/wood-oven ham CHF 5.00  
Riesenkrevette pro Stück / King Prawn per piece: CHF 3.00  
Mozzarella, Gorgonzola, Büffel Mozzarella, Burrata CHF 5.00  
Ei/egg, Cherry Tomaten/cherry tomatoes, Zwiebeln/onions,  
Oliven/olives, Rucola/rocket salad, Champignons/mushrooms CHF 3.00

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. / All prices are including 8.1%

Deklaration:

Rind, Lamm, Poulet, Forelle / Beef, Lamb, Chicken, Trout: Schweiz / Switzerland, Lamm / Lamb: Neuseeland / New Zealand (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein / May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics), Krevetten / Shrimps: Vietnam, Jakobsmuscheln / Scallops: USA, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & Cold cut: Italien und Schweiz, Lachs / Salmon: Norwegen / Norway, Thunfisch / Tuna: Thailand  
Brot: Bäckerei Vincenz: CH Tischbrötli: EU Bread: Bakery Vincenz: CH Table bread: EU



## Desserts

---

Tiramisu alla Nonna, Amaretto und Meringue Tiramisu alla Nonna, Amaretto and meringue	14.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit weisser Schokoladen Namelaka und Himbeer-Fenchelsorbet Semi-liquid chocolate fondant with white chocolate Namelaka and raspberry fennel ice-cream	16.50
Erdbeer-Weisse Schokoladen Mousse Schnitte mit Erdbeer-Basilikumsorbet Strawberry white chocolate mousse cake with strawberry basil sorbet	16.50
Käseteller mit nationalen und internationalen Spezialitäten, Feigensenf und Birnenbrot Cheese plate with national and international specialities, fig mustard and pear bread	18.50

Giolito Sorbet: Heidelbeere, Erdbeere, Himbeere und Aprikosen  
Giolito Sorbet: blueberry, strawberry, raspberry and apricots

Giolito Glacé: Vanille, Schokolade, Haselnuss und Kaffee  
Giolito Glacé: vanilla, chocolate, hazelnut and coffee

pro Kugel CHF 5.00 / per scoop CHF 5.00  
mit Rahm +CHF 1.50 / with whipped cream +CHF 1.50

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. / All prices are including 8.1%

Deklaration:

Rind, Lamm, Poulet, Forelle / Beef, Lamb, Chicken, Trout: Schweiz / Switzerland, Lamm / Lamb: Neuseeland / New Zealand (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein / May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics), Krevetten / Shrimps: Vietnam, Jakobsmuscheln / Scallops: USA, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & Cold cut: Italien und Schweiz, Lachs / Salmon: Norwegen / Norway, Thunfisch / Tuna: Thailand  
Brot: Bäckerei Vincenz: CH Tischbrötli: EU Bread: Bakery Vincenz: CH Table bread: EU