

À LA carte

SOUPS

TAGESSUPPE SOUP OF THE DAY

15.-

BÜNDNER GERSTENSUPPE

ROLLGERSTE, GEMÜSE, RAHM,
SCHNITTLAUCH, BÜNDNERFLEISCH

ROLLED BARLEY, VEGETABLES, CREAM,
CHIVES, GRISON MEAT

15.-   

PRE CHORUS

RANDEN-CARPACCIO

SERVIERT MIT SAUTIERTEN PILZEN,
AIOLI, HIMBEER-VINAIGRETTE,
ZIEGENKÄSE UND CROUTONS

BEEF CARPACCIO SERVED WITH
SAUTÉED MUSHROOMS, AIOLI,
RASPBERRY VINAIGRETTE, GOAT
CHEESE AND CROUTONS

17.-   

SCHEIBEN VON GERÄUCHERTER ENTE MIT PREISELBEEREN

MIT ZIEGENKÄSE-MOUSSE, CROUTONS

SLICES OF SMOKED DUCK WITH
CRANBERRIES, GOAT CHEESE MOUSSE,
CROUTONS

26.-   

ALPENLÄNDISCHE NACHOS

NACHOS, APPENZELER KÄSE, SAUTIERTE
MISCHPILZE, JALAPENOS, LAUCH-
UND FENCHELSALAMELLA

NACHOS, APPENZELER CHEESE, SAUTÉED
MIXED MUSHROOMS, JALAPENOS, LEEK
AND FENNEL SALAMELLA

23.-  

HIRSCH TARTAR

MIT WILDEN BEEREN, PFIFFERLINGE

VENISON TARTARE, WILD BLACK
BERRIES, CHANTERELLES

29.-   

GEBACKENE BIRNEN MIT GORGONZOLA UND WALNÜSSEN

BAKED PEARS WITH GORGONZOLA
AND WALNUTS

19.-   

LYRICS

MAISPOULARDE

MAISPOULARDE MIT CREMIGER
WEISSWEIN-ESTRAGON-SAUCE,
SÜSSKARTOFFELPÜREE

CHICKEN SUPREME WITH CREAMY
WHITE WINE AND TARRAGON SAUCE,
SWEET POTATO PUREE

38.-  

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

MIT PASTINAKEN PÜREE UND KARA-
MELLISIERTEN MINI-KAROTTEN

BRAISED VEAL CHEEKS SERVED WITH
PARSNIP PUREE AND CARAMELIZED
MINI CARROTS

47.-   

RISOTTO MIT WALDPILZEN

CARNAROLI RICE, WILD MUSHROOM

30.-  

ÄPLERMAGRONEN

MAKKARONI-NUDELN MIT ALPKÄSE,
KRÄUTERN, KARTOFFELN, KARAMELLI-
SIERTEN ZWIEBELN UND APFELKOMPOT

MACARONI PASTA WITH ALPINE CHEESE,
HERBS, POTATOES, CARAMELIZED
ONIONS AND APPLE COMPOTE

29.-   

GEBACKENER LACHS

LACHS MIT TOPINAMBUR PÜREE
UND GERÖSTETER ORANGENSAUCE,
ZITRUS-FENCHELSALAT MIT
GRANATAPFEL

SALMON WITH JERUSALEM ARTICHOKE
PURÉE AND ROASTED ORANGE SAUCE,
CITRUS AND FENNEL SALAD WITH
POMEGRANATE

38.-    

TAGLIATELLE CARBONARA CLASSICO

29.-   

SAIBLINGSFILET

MIT BUTTERKARTOFFELN, GEMÜSE UND
SAFRANSAUCE

CHAR WITH BUTTERED POTATOES, VEGETABLES,
AND SAFFRON SAUCE

38.-   

ENTRECÔTE VOM BISON

SAFRAN BLUMENKOHL, GERÖSTETE
KARTOFFELN, KRÄUTERBUTTER

BISON ENTRECÔTE WITH SAFFRON
CAULIFLOWER, ROASTED POTATOES,
HERB BUTTER

56.- 

CORDON BLEU VOM SCHWEIN

POMMES FRITES, ZITRONENSALTE

PORK CORDON BLEU, FRENCH FRIES,
LEMON WEDGE

36.-   

BURGERS

CHICKEN BURGER

POULETBURST IM BRIOCHE, EISBERG-
SALAT, CHEDDAR, GETROCKNETE
TOMATEN, SAUCE TARTARE

CHICKEN BREAST IN BRIOCHE,
ICEBERG SALAD, CHEDDAR, DRIED
TOMATOES, TARTAR SAUCE

34.-   

SWISS BURGER

RINDFLEISCH PATTY, BRIOCHE,
BERGKÄSE, SPECK, SALAT, TOMATEN,
KARAMELLISIERTER ZWIEBELN,
SCHWARZE KNOBLAUCHMAYONNAISE

BEEF PATTY, BRIOCHE, MOUNTAIN
CHEESE, BACON, LETTUCE, TOMATOES,
CARAMELIZED ONIONS, BLACK GARLIC
MAYONNAISE

36.-   

SALADS

CAESAR SALAT

MIT POULET, SPECK, CAESAR-DRESSING,
CROUTONS UND PARMESAN

WITH CHICKEN, BACON, CAESAR
DESSING, CROUTONS & PARMESAN

29.-    

SALAT NICOISE

TOMATEN, EIER, GRÜNE BOHNEN,
SCHWARZE OLIVEN, PAPRIKA, ROTE
ZWIEBELN, THUNFISCH

TOMATOES, EGGS, GREEN BEANS,
BLACK OLIVES, PEPPERS, REDONIONS,
TUNA

22.-    

VEGAN specialities

SALSA VEGAN BURGER

SOJA- UND ERBSENPATTY, VEGANES
BRÖTCHEN, TOMATE, SALAT,
ANANAS-MANGO-SAUCE, GUACAMOLE

SOY AND GREEN PEA PATTY, VEGAN BUN,
TOMATO, LETTUCE, PINEAPPLE-
MANGO-SAUCE, GUACAMOLE

  32.-

GEGRILLTE GEMÜSESORTEN

GEGRILLTE AUBERGINE, ZUCCHINI,
PAPRIKA, STEINPILZE, VOLLKORN-
CROSTINI

GRILLED EGGPLANT, ZUCCHINI, BELL
PEPPERS, PORCINI MUSHROOMS,
WHOLE WHEAT CROSTINI

28.-  

GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL

GEFÜLLT MIT LINSEN, GRÜNKOHL UND
WALNÜSSEN, SERVIERT MIT ZITRONEN-
TAHINI-SAUCE

BAKED SWEET POTATO WITH
LENTILS, KALE, WALNUTS, SERVED
WITH TAHINI SAUCE

28.-  

NÜSSLISALAT

MIT SPECK, EI, CROUTONS UND AIOLI

LAMB LETTUCE WITH BACON, EGG,
CROUTONS AND AIOLI

20.-   

ORIGIN OF MEAT AND FISH: BEEF AND WAGYU BEEF (CH), CHICKEN (CH/PL), PORK (CH), LAMB (CH), BISON (CA), VEAL (CH), SALMON (SCOTLAND - UK). IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE ALERT YOUR SERVER PRIOR TO ORDERING. ALL PRICES ARE IN CHF, INCLUDING 8.1% VAT AND SERVICE CHARGE.

HERKUNFT FLEISCH UND FISCH: RIND UND WAGYU RIND (CH), POULET (CH/PL), SCHWEIN (CH), KALB (CH), LAMM (CH), BISON (CA), LACHS (SCHOTTLAND - UK). WENN SIE FRAGEN BEZÜGLICH INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN IN DEN GERICHTEN HABEN, WENDEN SIE SICH BITTE VOR DER BESTELLUNG AN UNSERE SERVICEMITARBEITER. ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF, INKLUSIVE 8.1% MWST. UND SERVICEGEBÜHR.

 VEGETARISCH
VEGETARIAN  VEGAN
VEGAN  GLUTEN
GLUTEN  SELLERIE
SELLERY  KRUSTENTIERE
CRUSTACEANS  EIER
EGGS  FISCH
FISH

 SOJA
SOJA  SULFAT
SULPHITES  SENF
MUSTARD  NÜSSE
NUTS  LAKTOSE
LACTOSE  SESAM
SESAME  LUPINE
LUPIN  WEICHTIERE
MOLLUSCS