



ZUM TEILEN

Knusprige Langoustinen, Sriracha-Mayonnaise, 6 Stk	36
Mariniertes frittiertes Poulet «Carbon»	22
Authentische spanische Kroketten	18
Iberischer Schinkenteller (100 g)	30
Schweizer Rindstatar, à la minute zubereitet (80 g)	33

VORSPEISEN

Knuspriges Ei serviert mit Kartoffelpüree und einer Emulsion aus saisonalen Pilzen	18
Schweizer Forellentatar mit Avocado, Ingwer-Orangen-Vinaigrette	26
Wolfsbarsch-Carpaccio mit Zitronengel, Schnittlauchmayonnaise und Zitrusnoten	28
Lauwarmer Berglauchsalat mit Burrata und Kirschtomaten	18
Caesar Salad nach «Ambassador Art»	26

KLASSISCHE SUPPEN

Berg-Pilzsuppe	18
Traditionelle Zwiebelsuppe im Blätterteig, überbacken mit Walliser Raclettekäse	18
Hausgemachte Wintersuppe aus saisonalem Gemüse	16

PASTA NOSTRA

Tortellini mit Ricotta, Pilzen und Alpenkräutern	26
Pappardelle mit Berg-Ragout	28
Spaghetti mit Pecorino Romano und schwarzem Pfeffer	26
Authentische Spaghetti Carbonara	26
Rigatoni mit Trüffelcreme	28



UNSER FISCH

Lachsfilet serviert mit Beurre blanc, Kapern und saisonalem Gemüse	42
Wolfsbarsch nach Bouillabaisse-Art, begleitet von zarten Kartoffeln und Babyfenchel	42
Jakobsmuschel-Millefeuille mit Kürbis und Steinpilzen, vollendet mit Sauce Meunière	48

FLEISCH

Rinderfilet, serviert mit gerösteter Birne, Kartoffelpüree und schwarzer Pfeffersauce	60
Knusprige Kalbsbries mit Karotten, Sabayon und Gewürzpulver	45
Lammkoteletts serviert mit Kräuterjus und begleitet von authentischer Ratatouille	55
Entrecôte serviert mit Café-de-Paris-Sauce und Pommes frites	53
Poulet Brust mit Morchelsauce und Kartoffelpüree	45
Der ikonische Raclette-Cheeseburger serviert mit Pommes frites	36

HAUSKLASSIKER FÜR 2 PERSONEN

Chateaubriand serviert mit saisonalem Gemüse, Kartoffelpüree und Sauce Béarnaise	110
Gebratenes Poulet aus den Landes mit Kräutern, Morchelsauce und Kartoffelgratin	95

DESSERTS

Klassischer Vanilleflan serviert mit Schlagrahm	12
Schokolade, Haselnusspraliné, kandierte Haselnüsse, Haselnusssauce und Kaffee-Eis	16
Ofengebackener Apfel mit alpinen Gewürzen, Pinienkernen und Kastanieneis	12
Crêpe Suzette flambiert mit Grand Marnier und serviert mit Vanilleeis	16
Italienisches Tiramisù	12
Auswahl an handwerklich hergestellten Eissorten	14

HERKUNFT DER PRODUKTE

Seebarsch: Griechenland / Lachs: Norwegen / Jakobsmuscheln: Frankreich / Langoustinen: Dänemark / Poulet: Schweiz
Lamm: Irland / Rindfleisch: Schweiz / Brot: Schweiz / Toastbrot, Croissantbrot und glutenfreies Brot: Frankreich
Schweinefleisch: Italien / Schinken: Spanien

Nous vous informons sur les ingrédients qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur demande. Tous les prix s'entendent en francs suisses/CHF, TVA de 8,1% comprise.