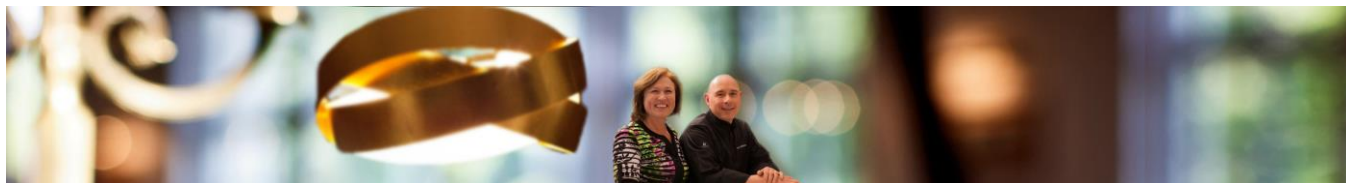


Herzlich willkommen!
Schön, dass Sie unser Gast sind!
Ihre Gastgeber
Marianne Tobler und Ruud Willemsen



Das Haus wurde 1577 erbaut von Rigett von Capol. Das Wappen dieser alten Flimser Adelsfamilie ist über dem Hoteleingang ersichtlich. Im Jahre 1955 erwarb die Familie Charly und Berti Joos das Hotel Bellevue. 1983 ging es in die Hände von Sohn Rolf Joos über, der es als neuer Besitzer weiterführte. Seit 1990 stand ihm Marianne Tobler zur Seite und erwarb das Haus 2015. Zusammen mit ihrem Mann, Ruud Willemsen verwöhnt Sie das jetzige Besitzerpaar als Gastgeber. Sie erhalten einen Auszug aus der Biographie vom Bergführer Toni Brun («Bündner Bergluft»). Ebenfalls erzählt Ihnen Alois Casanova seine Jagdgeschichten.

Das Hotel mit 3-Sterne Komfort zählt 60 Betten in Doppel-, Einzel- und 3 Familien-zimmern für jeweils 2 Erwachsene und 2 Kinder bis 14 Jahren.

Bellevue's Bündnerstube

Fine Dining Gerichte, Bündner Spezialitäten, Schweizer Klassiker, Gerichte vom Big Green Egg, Fondue Chinoise, Flammkuchen und bei schönem Wetter ein Käsefondue auf unserer einladenden Gartenterrasse.

Bellevue's Weinkarte

Wir freuen uns eine repräsentative Auswahl, über 300 Positionen, an ausgesuchten Spezialitäten vorwiegend aus der Bündner Herrschaft und den alten Weinländern in unserer Weinkarte zu präsentieren.

Restaurant täglich geöffnet ab 07.30 Uhr
Durchgehend warme Küche ab 11.30 Uhr – 21.30 Uhr

Bellevue's NOVA – the restaurant

Geöffnet ab 18.30 Uhr Mittwoch bis Sonntag. Lassen Sie sich von einem Aromaspektakel in Form von zwei internationalen 6- Gang Menüs verführen und erleben Sie ein paar unvergessliche Stunden in unserem über 442 Jahre alten Gewölbekeller. Ruud Willemsen ist im NOVA neu mit 16 Gault-Millau Punkten ausgezeichnet worden.

Für Unverträglichkeiten, persönliche Esskulturen und Allergien haben wir Verständnis, können aber keine Menüänderungen vornehmen. Hunde bleiben draussen, viele unserer Gäste schätzen dies sehr im NOVA – the restaurant.



Bellevue's Wintermenü

Kräutersalat mit
Kürbismousse, Kräuterseitlinge
Pumpnickelcrunch und Hanföl

Rindskraftbrühe (CH)
mit Cipolotti und Champignons

Kalbsteak (CH) und Kalbskopfbacke (CH)
Jus, Estragon

Chicorée, Rosenkohl und Schwarzwurzel





Schweizer Käse mit Bündner Birnenbrot
und hausgemachtem Quittengelée

Sauerrahmmousse und Sauerrahmglace
mit Apfel, Granatapfel, Granatapfelgel, Feigen
Feigencremeux und Basilikum

Menü komplett CHF 87½

Menü ohne Suppe und Käse CHF 72
inklusive 7,7% MwSt.

Fine Dining

 	Kräutersalat Kürbismousse/Kräuterseitlinge/Pumpernickelcrunch/Hanföl	16
	Gebeizter Saibling (CH) Saiblingtartar/Raucherfischmousse/Randentexturen Wasabicrème/Noripulver/Mandarine	25
	Es hat, solange es hat...	
	Gillardeau Austern (FR) klassisch	pro Stück 8
	Gillardeau Austern (FR) Meerwolf/Ochsenschwanz/Gin-Tonic/Quinoa Gurke/Wasabi	29
	Die Knolle Topinambur/Kartoffeln/Navets/Randen Knollensellerie/Kartoffeln/Kohlraben mit frischem Trüffel	38 +15
	Sautierter Wolfsbarsch (FR) Jakobsmuscheln (USA)/Markbein-Specksauce Kichererbsen, Bimi und Zitrone mit frischem Trüffel	38 +15
	Rindsfilet-Tournedos (CH) Trüffel/Basilikum/Kartoffel/Knollengemüse Gerauchter Knoblauch mit Gänseleber	58 +15
	Kalbssteak (CH) /Kalbskopfbacke (CH) Jus/Estragon/Chicorée/Rosenkohl/Schwarzwurzel	48



Salate

  	Blattsalat	8½
	Nüsslisalat mit Speck (CH) und Ei	13
 	Quinoasalat mit marinierten Schwarzwurzeln, Papaya, süß-saure Perlzwiebeln und Currycrème	18
Ergänzungen zu jedem Salat möglich		
 	mit Schweizer Pouletbrust	+7½
 	mit 3 Riesenkrevetten	+7½
  	mit Avocado	+3
 	mit 3 Jakobsmuscheln	+9
 	mit Gänseleber	+15
  	Dressing: Französisch, Italienisch oder Mango	

Änderungen der Gerichte auf unserer Angebotskarte berechnen wir mit CHF 3.00

Vorspeisen



Angeräuchertes Kalbs-Carpaccio (CH) 24
Arbequina Olivenöl, Basilikumcrème, Parmesankäse
geröstete Pinienkernen und Maldonsalz
mit frischem Trüffel +15

Rindstartar (CH)
mit knusprigen Kartoffelwürfelchen, Belper Knolle
und Streichholzkartoffeln oder Toast
Vorspeise 28
Hauptgang 38
mit frischem Trüffel +15
  mit Gänseleber +15

Bündner Trockenfleisch Spezialitäten (CH) 18
Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa
Rohess-Speck und Bauernsalsiz Ruinaulta

Aus dem Suppentopf

Bündner Gerstensuppe (CH) 10½

  **Kartoffelkraftbrühe** 10
aus Biokartoffeln mit Kartoffel-Espuma und Sellerie
mit frischem Trüffel +15

  **Rindskraftbrühe** (CH) 9½
Cipolotti und Champignons

Langustinencrèmesuppe (GB) mit Riesencrevetten (VN) 10½


Tagessuppe 6½
Fragen Sie bitte unser Serviceteam

Flammkuchen aus dem Steinofen

Flammkuchen „Original“ 17
Sauerrahm, rote Zwiebeln, Speck (CH)
und Greyerzer Käse

Flammkuchen „Parma“ 24
Sauerrahm, rote Zwiebeln, Parmaschinken (IT)
Cipolotti und Parmesan Käse

 Flammkuchen „Alsace“ 18
Sauerrahm, rote Zwiebeln, Lauch
Champignons und Greyerzer Käse

 Flammkuchen „Toscana“ 22
Sauerrahm, rote Zwiebeln, Peperoni, Zucchini
Aubergine, Cherrytomaten und Greyerzer Käse

Ergänzungen

  mit 3 Riesenkrevetten +7½

  mit 3 Jakobsmuscheln +9

mit frischem Trüffel +15

Flammkuchen der Woche


Fragen Sie bitte unser Serviceteam

Schweizer Klassiker

Schweinsschnitzel (CH) 27½
an Champignonrahmsauce mit Fettuccinen


Hausgemachter Hackbraten (CH) an Kräuterjus 28
Kartoffel-Karottenstampf Gluschtportion 23

Capuns Sursilvans (CH) 28
Mangoldwickel mit Bündnerfleisch, Landjäger, Bauernsalsiz
im Rahm-Bouillonsud, Käse und Speck


 **Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“** (CH) 45
Rösti aus Biokartoffeln
Gluschtportion 40

Wiener Schnitzel (CH) 44
Streichholzkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren

Es het, solang's het

 **Geschnetzelte Kalbsleber** (CH) 39
mit Schalotten an Portweinsauce
Rösti aus Biokartoffeln

Vegetarisch

 **Risotto** 34
mit Avocado, Spinat, Papaya, Basilikum und Chiasamen
mit frischem Trüffel +15

Grillspezialitäten vom Big Green Egg Holzkohlengrill

⊗ Dry Aged Schweins T-bone Steak (CH)	42
Dry Aged Rinds T-bone Steak (CH)	56
Lammentrecôte (IRL)	44
Goldbrasse (Dorade Royal) (FR) ganz serviert zum Selber Filetieren	34
Black Angus Beefburger (CH) "Surf & Turf" mit Tomaten, Gurken, Coleslaw, Zwiebeln, Speck (CH) und 3 Riesenkrevetten (VN) mit Gänseleber	34 +15
⊗ Zu allen Grillspezialitäten servieren wir: Bratkartoffeln mit Rosmarin, toskanisches Gemüse Kräuterbutter und BBQ-sauce	



Das Big Green Egg geht auf Ton Öfen zurück, die in Asien seit über 3000 Jahren als „Kamado“ bekannt sind. Im letzten Jahrhundert haben amerikanische Soldaten, die in Japan stationiert waren, die in dem charakteristischen Tontopf zubereiteten, saftigen und aromatischen Gerichte schätzen gelernt.

Kinderkarte

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre



Kinderblattsalat

5½

Panierte Schweinsschnitzel (CH) mit Pommes Frites

12½

Schweinsschnitzel (CH) an Rahmsauce mit Fettuccine

12½

Hackbraten (CH) mit Kartoffel-Karottenstampf

12½

Bellevue Rindsburger (CH)

10

im Sesambrötchen mit Tomaten,
Essiggurken, Zwiebeln, Salat und Ketchup

mit Pommes Frites dazu +3

Hausgemachte Chicken Nuggets (CH) (ca. 20 min.)

13

mit Pommes Frites



Fettuccine mit Tomatensauce

9



Portion Pommes Frites

9

mit Ketchup und Mayonnaise

Mini Danemark

6½

Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce
und Rahm

Chupa

Vanilleglace und Erdbeersorbet mit Rahm,
Chupa Chups und Gummibärli

7½

Fondue Chinoise

Auf Reservation ab 2 Personen

Nüsslisalat mit Ei und Speck (CH)

Dressing: Französisch, Italienisch oder Mango

Edelfleisch (CH) vom Rind, Kalb und Poulet
selbst zubereitet in der Rindskraftbrühe

Saucen: Curry-Mango, Cocktail,
Pfeffer, Remouladen und Knoblauch

Essiggemüse, Cherry Tomaten
und frischen Früchten

Pommes Frites

Selbstgekochte Brühe
mit Sherry oder Nature

CHF 58 pro Person

Fleisch Supplement pro 150 Gramm

Gemischtes Fleisch (alle drei Sorten) CHF 10

Kalbfleisch oder/und Rindfleisch CHF 15

Käsefondue auf unserer Gartenterrasse

Von 11.30 – 17.00 Uhr

Bündner Salsiz aus der Ruinaulta (CH)		13
Bündnerteller (CH) mit Bündnertrockenfleisch, Rohschinken, Bauernspeck, Salsiz und Bergkäse		28
Bündner Gerstensuppe		10½
✓ Fondue Moitié–Moitié	pro Person	28
✓ Fondue Moitié–Moitié mit Grappa	pro Person	33
✓ Fondue Moitié–Moitié mit Pellkartoffeln und Cherry–Tomaten	pro Person	34
✓ Fondue Moitié–Moitié mit Steinpilzen	pro Person	35
✓ Fondue Moitié–Moitié mit frischem Trüffel	pro Person	43
Kirsch	40% vol. 2cl	4½
Schwarztee		5.20
Waadtländer Weisswein	10cl	5.40
	50cl	26

Dessert

Schweizer Käse			16
mit Bündner Birnbrot und hausgemachtem Quittengelee			
Sauternes	13,5% Vol.	5cl	7
Trappistes Rochefort 8	9,2% Vol.	33cl	9½
Trappistes Rochefort 10	11,3% Vol.	33cl	9½
Sauerrahmmousse und Sauerrahmglace			13
mit Apfel, Granatapfel, Granatapfelgel, Feigen Feigencrèmeux und Basilikum			
Bonet			15
Ein Piemonteser Schokoladenpudding mit Schokoladenmousse, Schokoladencake Schokoladencrème, Schokoladencrumble und weisser karamellisierter Schokoladenglace			
Amaretto Disaronno	28% Vol.	2cl	7½
Poire Williams			14
Birnenparfait mit Fonduebirnen, Birnengel, Birnenchips Eispastille und Schokoladencrème			
Williams, Urs Hecht	40%, Vol.	2cl	+9½
Im Barrique von Urs Hecht			
Kokosnuss-Crèmeux			14
mit Matchasorbet, Mangomousse, Mangogeelee Passionsfruchtmacron, Passionsfruchtgel			

Glace

Unsere Glaces sind hausgemacht und frisch hergestellt, anders im Geschmack als Convenience Glace und haben eine cremige Textur.

pro Kugel	4
mit Rahm	1½

Rahmglace

Vanille, Kaffee, Sauerrahm, weisse karamellierte Schokolade

Sorbets

Zitrone, Erdbeer, Mango-Ananas, Matcha

Eisbecher/Coupes

Danemark	12
Vanilleglace, geröstete Mandeln, Rahm	
warme Schokoladensauce	Gluschtportion 9

Es het solang's het

Bananensplit	13
Banane, Vanilleglace, geröstete Mandeln, Rahm	
warme Schokoladensauce	

Eiskaffee	12
cremige Kaffee glace mit Rahm	Gluschtportion 9
	mit Kirsch +2½

 Colonel	13½
Zitronensorbet mit Wodka	
	Gluschtportion 10½

Unsere Lieferanten

Ecco-Jäger	081 921 67 47	Früchte & Gemüse
Bianchi	056 649 27 27	Comestibles, Fisch Wild, Krustentiere, Geflügel
Trüffel		
Rageth	081 300 01 10	Comestibles, Fisch Geflügel, Krustentiere
Merat	058 571 41 50	Fleisch, Wurstwaren Geflügel
Gurtner	081 911 15 50	Fleisch, Wurstwaren Geflügel
Saviva	081 300 08 77	Kolonialwaren, Eier Eiprodukte
Prodega	081 286 14 14	Kolonialwaren, Gemüse Früchte, Fleisch Wurstwaren, Milch Milchprodukte, Eier Eiprodukte
Riverawine	061 599 56 95	Olivenöl, Spanische Fleischwaren und Spezialitäten
Darms	081 925 35 01	Frischeier aus Schnaus
Nobili	076 528 70 05	Wild
Romers Hausbäckerei	055 293 36 36	Brote, Kleinbrot, Salzgebäck, Süssgebäck, Patisserie

Deklaration

Die Herkunft, sofern nichts anders deklariert, sieht wie folgt aus:

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel + Geflügelprodukte	Schweiz/Frankreich
Wurst + Wurstwaren	Schweiz/Italien Spanien

Für Allergien, Unverträglichkeiten oder persönliche Esskulturen haben wir Verständnis und Respekt.

Diese können wir leider nicht berücksichtigen, weil alle Lebensmittel in derselben Küche verarbeitet werden, welches Kontamination zu Folge haben kann. Dafür können wir keine Verantwortung übernehmen.

 vegetarisch

 glutenfrei

 lactosefrei

Die Preise sind in Schweizer Franken inklusive 7,7% MwSt.

Welcome!

Nice to have you as our guest!

Your host

Marianne Tobler & Ruud Willemsen



The house was built by Rigett of Capol 1577th. The coat of arms of this ancient noble family from Flims is visible above the hotel entrance. In 1955, the family Charly and Berti Joos acquired the Hotel Bellevue. 1983 it passed into the hands of son Rolf Joos, who continued to lead it as the new owner. Since 1990 Marianne Tobler stood him aside and bought the house in 2015. Together with her husband, Ruud Willemsen they spoil the hosts as a couple.

The hotel offers 3-star comfort has 60 beds in double rooms, single rooms and 3 family rooms for 2 adults and 2 children up to 14 years.

Bellevue's Bündnerstube

Fine dining dishes, Grison specialties, à la carte dishes, fondue Chinoise, tarte flambée and by sunny weather a cheese fondue on our inviting garden terrace.

Bellevue's Wine list

We are looking forward to a prestigious selection, over 300 positions, at select specialties mainly from the region and the old wine country's in our wine menu.

**Restaurant open from 7.30am
Daily hot meals 11:30 am – 9:30 pm**

Bellevue's NOVA – the restaurant

Opens December 15, 2018 to March 31, 2019. Let yourself be surprised by an aroma spectacle in the form of two international menus and experience some unforgettable hours in our more than 441-years-old vaulted cellar. Ruud Willemsen has been awarded with 16 Gault-Millau points in the NOVA.

Dogs stay outside, many of our guests appreciate it very much in NOVA – the restaurant. We understand allergies, intolerances or individual dining cultures. Though, for these menus we can't make any changes. We thank you for your understanding.



Bellevue's Winter menu

Herb salad

Pumpkin mousse, Kräuterseitlinge

Pumpernickel crunch and hemp oil

Beef consommé

with spring onions and champignons

Veal steak (CH) and braised veal cheeks (CH)

Jus, tarragon

Chicory, Brussels sprouts and salsify

Swiss cheese

Pear bread and homemade quince jelly

Sour cream mousse and ice-cream

with apple, Pomegranate and Pomegranate gel, figs





Figs cremeaux and basil

Menu complete (5-courses) CHF 87½

Menu without soup und cheese (3-courses) CHF 72


Included taxes 7,7%



Fine dining dishes

 	Herb salad		16
	With pumpkin mousse/king oyster mushrooms pumpnickel crunch/hemp oil		
	Marinated char (CH)		25
	Char tartar/smoked fish mousse/beetroot Textures/wasabi cream/nori powder/mandarin		
	<u>First come, first serve</u>		
	Gillardeau oyster (FR) classic	1 piece	8
	Gillardeau oysters (FR)		
	Sea wolf/oxtail/gin-tonic/quinoa/cucumber/wasabi		29
	The tuber		38
	Jerusalem artichokes/navets/beetroots/celery root potatoes/kohlrabi		
	with fresh truffle		+ 15
	Sautéed Sea Bass (FR)		38
	Scallops (USA)/marrow bone/chickpeas/Bimi/lemon with fresh truffle		+15
	Fillet beef tournedos (CH)		58
	Truffle/basil/potato/tuber vegetables/smoked garlic with goose liver		+15
	Veal steak (CH) / calf head bake (CH)		48
	Jus/tarragon/chicory/Brussels sprouts/black salsify		












Salads




   Green salad 8½

 Lamb's lettuce with bacon (CH) an egg 13

  Quinoa salad 18
with marinated black salsify, papaya, sweet-sour pearl onions and curry cream

Supplements (possible with every salad)



  – with Swiss chicken breast +7½
  – with 3 giant prawns (VN) +7½
   – with avocado +3
  – with 3 scallops (USA) +9
  – with goose liver +15

   Dressing: French, Italian or Mango dressing

For any changes we have to calculate CHF 3.00

Starters



Slightly smoked veal carpaccio (CH) 24
Arbequina olive oil, basil cream, parmesan cheese,
Toasted pine nuts and Maldon salt
with fresh truffle +15

Beef tartare (CH)
with crunchy potato cubes and “Belper Knolle”
with matchsticks potatoes or toast
as starter 28
as main dish 38
with fresh dark truffle + 15
  with goose liver + 15

Grison dried-cured meat specialties (CH) 18
Grison meat, raw ham, coppa, raw bacon and
Farmers’ sausage

Soups

Grison barley soup (CH) 10½







  **Potato consommé** 10
with organic potato from the organic farm
with potato foam and celery
with fresh truffle +15

  **Beef consommé** (CH) 9½
Spring onions, champignons

Langoustine cream soup (GB) with prawns (VN) 10½

Soup of the day 6½
please ask our service team

Tarte flambée from our stone oven

	Tarte flambée „Original“	17
	sour cream, red onions, bacon (CH) and Grueyère cheese	
	Tarte flambée „Parma“	24
	sour cream, red onions, Parma ham (IT) spring onions and parmesan cheese	
	Tarte flambée „Alsace“	18
	sour cream, red onions, leek, champignons and Grueyère cheese	
	Tarte flambée “Toscana”	22
	sour cream, red onions, pepper, eggplant Cherry tomatoes and Grueyère cheese	
	Supplements	
 	with 3 prawns (VN)	+7½
 	with 3 scallops (USA)	+ 15
	with fresh truffle	+ 15


Tarte flambée of the week

Please ask our service team

Swiss Popular Classics

Pork escalope (CH)		27½
champignon cream sauce and fettuccine		
Homemade meatloaf (CH)		28
with herb sauce	small port.	23
Mashed potato with carrots		
Capuns Sursilvans (CH)		28
homemade pastry rolled in a leaf of chard with dried meat, bacon, garlic sausage and cheese served in a cream-bouillon		
 Sliced veal „Zurich style“ (CH)		45
Roesti from bio potatoes	small port.	40
Veal escalope „Wiener style“ (CH)		44
match sticks potatoes cucumber salad and cranberries		
<u>First come, first serve</u>		
 Fresh calf's liver (CH)		39
with shallots and Port wine sauce Roesti from bio potatoes		

Vegetarian

 Risotto		
with avocado, spinach, papaya, basil, chia seeds		34
with fresh truffle		+ 15

Charcoal Grill Specials from the “Big Green Egg”

⊗ Dry aged pork T-bone steak (CH)	42
Dry aged beef T-bone steak (CH)	56
Lamb entrecote (IRL)	44
Whole Royal Dorade (FR)	34
Black Angus Beef burger (CH) “Surf & Turf” with tomatoes, pickles, coleslaw, onions, bacon and 3 prawns (VN),	34
with goose liver (HU)	+15

⊗ All our grill specials are served with:
roast potatoes with rosemary, Tuscan vegetables
Thatch herb butter and BBQ-sauce






The Big Green Egg goes back to clay stoves, known in Asia as “Kamado” for over 3000 years. In the last century, American soldiers stationed in Japan learned to appreciate the juicy and aromatic dishes prepared in the characteristic clay pot and took the simple device to the United States to enjoy this wonderful food at home.

Kids menu

For our small guests until 12 years



  	Kid's leaf salad	5½
	Breaded pork escalope (CH) with French fries	12½
	Pork escalope with cream sauce and noodles	12½
	Meat loaf (CH) with mashed potatoes with carrots	12½
	Bellevue burger (CH) beefburger in a sesame bun with pickles, tomato, onions, salad and ketchup	10
	with French fries	+3
	Homemade chicken nuggets (CH), with fries (approx. 20 minutes waiting time)	13
	Fettuccine with tomato sauce	9
	Portion French fries with ketchup and mayonnaise	9
	Mini Denmark vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream	6½
	Chupa vanilla ice cream and strawberry sorbet with whipped cream, chupa chups and gummy bears	7½

Fondue Chinoise

On réservation from 2 persons

Lamb's lettuce with bacon (CH) an egg
Dressing: French, Italian or mango dressing

Prime meat (CH) of beef, veal and chicken
prepared by yourself in a beef consommé
with curry-Mango, cocktail-, pepper-,
remoulade- and garlic sauce
mixed pickles, cherry tomatoes, fresh fruits
French fries

Self-cooked broth
nature or with Sherry

CHF 58 per person

Meat supplements
3 types of meat – per 150-gram CHF 10
Calf and/or beef per 150-gram CHF 15

Cheese Fondue menu
on our terrace
from 11.30am until 5pm

Grison Salsiz (CH) dried meat from grison		13
Grison platter (CH) with dried meat from Grison, raw ham, farmers bacon, Salsiz and mountain cheese		28
Grison barley soup		10½
✓ Fondue Moitié–Moitié	per person	28
✓ Fondue Moitié–Moitié with Grappa	per person	33
✓ Fondue Moitié–Moitié with potatoes and cherry–tomatoes	per person	34
✓ Fondue Moitié–Moitié with porcini mushrooms	per person	35
✓ Fondue Moitié–Moitié with fresh truffle	per person	43
Kirsch	40% vol. 2cl	4½
Black Tea		5.20
White wine from Waadt	10cl	5.30
	50cl	26

Desserts

Swiss cheese				16
with Grison pear bread and homemade quince jelly				
	Sauternes	13,5% Vol.	5cl	7
	Trappistes Rochefort 8	9,2% Vol.	33cl	9½
	Trappistes Rochefort 10	11,3% Vol.	33cl	9½
Sour cream mousse and sour cream ice cream				13
with apple, pomegranate, pomegranate jelly, figs, figs crème and basil				
Bonet				15
Chocolate pudding from the Piemont with chocolate mousse, chocolate cake, chocolate cream, chocolate crumble, with caramelized white chocolate ice cream				
	Amaretto Disaronno	28% Vol.	2cl	7½
Poire Williams				14
Pear parfait with fondue pears, pear jelly, pear chips, Ice pastille and chocolate cream				
	Williams, Urs Hecht	40%, Vol.	2cl	+9½
	Im Barrique von Urs Hecht			
Coconut-Crèmeux				14
with matcha sorbet, mango mousse, mango jelly, Passion fruit macaron, passion fruit jelly				

Ice cream / Coupes

Our ice creams are homemade and freshly prepared, other in the taste compared to convenience ice cream and have a creamy texture.

Per scoop 4
with whipped cream + 1½

Ice cream

vanilla, coffee, sour cream, caramelized white chocolate

Sorbets

strawberry, mango–pineapple, lemon, matcha

Coupes

Denmark 12

vanilla ice cream with whipped cream, small port. 9
roasted almonds and warm chocolate sauce

Banana split (first come, first serve) 13

Banana with vanilla ice cream, roasted almonds, cream
and warm chocolate sauce

Ice coffee 12

creamy coffee ice cream with whipped cream

small port. 9

with Kirsch+ 2½



Colonel 13½

lemon sorbet with Vodka small port. 10½

Our suppliers

Ecco-Jäger	vegetables, fruits
Bianchi	comestibles, fish, crustacean, truffle poultry, deer
Rageth	comestibles, fish, crustacean, poultry
Merat	meat, poultry
Gurtner	meat, poultry
Saviva	grocery, eggs, egg products
Prodega	grocery, vegetables, fruits, meat, meat products, milk, milk products, eggs, egg products
Riverawine	olive oil, Spanish meat products and specialties
Darms	eggs from Schnaus
Nobili	game, wild products
Romers Hausbäckerei	bread, salt pastry, Sweets, patisserie

Declaration

The origin, unless declared otherwise provides, as follows:

beef	Switzerland
veal	Switzerland
pork	Switzerland
poultry + poultry products	Switzerland, France
sausage + sausage meat	Switzerland, Italy, Spain

About ingredients in our dishes, which can trigger allergies or intolerances, please request our staff about further information.

Because all foods are processed in the same kitchen, food may be contaminated. We can not take responsibility for that.

 vegetarian

 gluten free

 lactose free

Prices are all in CHF inclusive 7,7% VAT.