











Apéro





Marinierte Oliven 7.5   
Comté Gougère pro Stück 3.5
Hausgebackenes Sauerteigbrot, geröstete Knoblauchbutter 9.5 
Kaviar Baeri Premier Cru 30g / 50g, Blinis, Crème fraîche 65 / 80
+ Glas Champagner Herbert Beaufort 15.5

Vorspeise

Salatschüssel Krafft, Gemüse, geröstete Kerne und Samen 14 / 24   
Rindstatar, Speckmayonnaise, Weisskohl, gebeiztes Ei 29 / 47
Ochsenschwanzconsommé, Zwiebelcrème, Liebstöckel-Öl 23  
Geräucherte Rande, Mascarpone, Estragon, Grapefruit, Haselnuss, Knäckebrot 21
Confierter Swiss Alpin Lachs, Rotkohlsalat, Bratapfelpüree,
rote Zwiebel, Buttermilch-Dill-Dressing 24 


Hauptgang

INKLUSIVE EINER BEILAGE NACH WAHL

Hirschrücken, Lapsang Souchong, Orange, Wirsing, Maronipüree, Wildjus 51 
Zweierlei von der Ente, Rotkohl, Selleriepüree, Enten-Jus 49 
Ganze Schweizer Forelle en Papillote, Gemüse-Julienne 44  
Gerösteter Kürbis, Kartoffelgnocchi, Steinpilze, Federkohl, Gruyère Schaum 41

Für 2 Personen


INKLUSIVE 2 BEILAGEN NACH WAHL

Ganze Seezunge Meunière 148
Jenzer Natura Beef Côte de Bœuf (ca. 800g), Café de Paris, Kräuter-Mayonnaise, Jus 178 

Beilagen

Triple Cooked Fries  
Kartoffelpüree 
Knöpfli
Fregola Sarda





Desserts

Kürbis Tarte, Pekannuss-Glacé 17
Crème Caramel, Rum-Rosinen, Crème Chantilly 15 
Tarte Tatin 42
+1 Kugel Glacé +4.5





LUST AUF DIE TARTE TATIN?
DANN BESTELLT SIE SCHON MIT DER VORSPEISE VOR!

Kaviar: Frankreich, Lachs: Schweiz, Forelle: Schweiz, Seezunge: Niederlande, Rind: Schweiz, Ente Frankreich, Schwein: Schweiz

Aperitif



- Marinated olives 7.5   
Comté Gougère per piece 3.5
Homebaked sourdough bread, roasted garlic butter 9.5 
Caviar Baeri Premier Cru 30g / 50g, blinis, crème fraîche 65 / 80
+ glas of Champagne Herbert Beaufort 15.5

Appetizer

- Salad bowl Krafft, vegetables, roasted seeds 14 / 24   
Beef tartare, bacon mayonnaise, white cabbage, cured egg yolk 29/47
Oxtail consommé, onion cream, lovage oil 23 
Smoked beetroot, mascarpone, tarragon, grapefruit, hazelnut, crispbread 21
Confit Swiss Alpine salmon, red cabbage salad, baked apple puree,
red onion, buttermilk and dill dressing 24


Main course

INCLUDING ONE SIDE DISH OF YOUR CHOICE




- Saddle of venison, lapsang souchong, orange, savoy cabbage,
chestnut puree, venison jus 51
Duck two ways, red cabbage, celery puree, duck jus 49
Swiss trout en papillote, julienned vegetables 44  
Roasted pumpkin, potato gnocchi, porcini mushrooms,
kale, Gruyère foam 41

For 2 people


INCLUDING TWO SIDE DISHES OF YOUR CHOICE

- Whole sole Meunière 148
Jenzer Natura Beef Côte de Bœuf (ca. 800gr), café de Paris, herbal mayonnaise, Jus 178 

Side dish

- Triple Cooked Fries  
Mashed potatoes 
Spaetzle
Sardinian Fregola

Dessert

- Pumpkin tart, pecan ice cream 17
Crème caramel, rum raisins, crème chantilly 15 
Tarte Tatin 42
+1 scoop of ice cream +4.5

WOULD YOU LIKE TO HAVE A TARTE TATIN?

GO AHEAD AND PRE-ORDER IT WITH YOUR APPETIZERS!

Caviar: France, Salmon: Switzerland, Trout: Switzerland, Sole: Netherlands, Beef: Switzerland, Duck: France, Pork: Switzerland

 Vegetarian  Vegan  Gluten free  Lactose free

Apéritif

- Olives marinées 7.5 (V) (VG) (SGL)
Comté Gougère par pièce 3.5
Pain au levain fait maison, beurre à l'ail rôti 9.5 (V)
Caviar Baeri Premier Cru 30g / 50g, blinis, crème fraîche 65 / 80
+ un verre de champagne Herbert Beaufort 15.5

Entrée

- Bol de salade Krafft, légumes et graines grillés 14 / 24 (V) (VG) (SGL)
Tartare de bœuf, mayonnaise au lard, chou blanc, jaune d'œuf mariné 29/47
Queue de bœuf consommée et épluchée, crème d'oignons, huile de livèche 23 (VG) (SGL)
Betterave rouge fumées, mascarpone, estragon, pamplemousse,
noisettes, pain croustillant 21
Saumon Swiss Alpin confit, salade de chou rouge, purée de pommes rôties,
oignon rouge, vinaigrette au babeurre et à l'aneth 24

Plat Principal

INCLUS UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

- Carré de cerf, Lapsang Souchong, orange, chou frisé, purée de marrons, jus de gibier 51
Délice de canard, chou rouge, purée de céleri, jus de canard 49
Truite entière suisse en papillote, julienne de légumes 44 (V) (SGL)
Courge rôtie, gnocchis de pommes de terre, cèpes, chou plume, mousse de gruyère 41

pour 2 personnes

INCLUS DEUX ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

- Sole Meunière entière 148
Jenzer Natura Beef Côte de Bœuf (env. 800g), Café de Paris, mayonnaise aux herbes, jus 178

Accompagnements

- Frites triple cuisson (V) (SGL)
Purée de pomme de terre (SGL)
Spätzle
Fregola Sarda

Dessert

- Tarte à la courge, glace aux noix de pécan 17
Crème caramel, rhum raisin, crème chantilly 15
Tarte Tatin 42
+1 boule de glace +4.5

ENVIE DE TARTE TATIN ?
ALORS COMMANDEZ-LA DÉJÀ AVEC L'ENTRÉE !