



The Menü

Balfego Tuna ³ | **The real bluefin**

Daikon Rettich | Nostrano Gurke

Balfego Tuna ³ | **The real bluefin**

Daikon Rettich | Nostrano Gurke

Optional whit Osciètre gros grains pro plus CHF 55

*

Champagner Süppchen **Schwarzer Trüffel**

Pochiertes Wachtelei vom Hof Jonas Bach | Champignons ^{Duxelles} | Brunnenkresse

Champagne Soup **Black Truffle**

Poached quail egg ^{from the Jonas Bach farm} | Champignons ^{Duxelles} | Watercress

*

Kalbshaxen-Entenleber Ravioli **Bieri Klassiker 2012**

Salbei | Butter | Jus

Veal shank duck liver ravioli **Bieri Classic 2012**

Sage | Butter | Jus

*

Französische Taube **Red Curry**

Dim Sum | Peperoni | Boskop Apfel

French Pigeon **Red Curry**

Dim Sum | Bell Pepper | Boskop Apple

*

Simmentaler Kalbsrücken **am Stück gegart**

Gstaader Steinpilze | Rahmsauce | Gsteiger Kartoffelpüree | Rüebli

Simmental saddle of veal **cooked in one piece**

Gstaad porcini mushrooms | Cream sauce | Gsteiger mashed potatoes | Carrots

*

Schokoladen-Törtchen

Doppelrahm | Vanilleglace | Schokoladensauce

Chocolate tartlet

Double cream | Vanilla ice cream | Chocolate sauce

Oder

Käseauswahl von unseren Affineurs

Selection of cheeses from our affineurs

3 Gänge 145 | 4 Gänge 165 | 5 Gänge 185 | 6 Gänge 205

Alle Preise in CHF inkl. der Gesetzlichen MWST von 7.7%

Bei Allergiene oder Intoleranzen können Ihnen gerne unsere Service Mitarbeiter Auskunft geben