

Chefs Playground

Ein freier Raum für unsere Köche!

Die Gerichte auf dieser Karte sind eine Spielwiese für unsere Küchencrew. Hier werden Lieblingsgerichte, Klassiker aus der Heimat oder von Auslandsaufenthalten gekocht und vor allem vieles ausprobiert. Immer saisonal und oft mit regionalen Produkten.

A free space for our chefs!

The dishes on this menu are a playground for our kitchen crew. Favorite dishes, classics from home or from stays abroad are cooked here and, above all, many things are tried out.

Always seasonal and often with regional products.

Un espace libre pour nos chefs!

Les plats de cette carte sont un terrain de jeu pour notre équipe de cuisine. Ici, les plats préférés, les classiques de chez nous ou de l'étranger sont cuisinés et surtout, beaucoup de choses sont testées.

Toujours de saison et souvent avec de produits régionaux.

Kreationen von Volker Weitkunat unser Küchenchef aus Deutschland

Ziege (G,H) 14

Ziegenkäse | Salat | Pinienkerne | Apfel | Randen
Goat cheese | lettuce | pine seeds | apple | beetroot
Fromage de chèvre | laitue | pignons | pommes | betterave

Forelle (A,C,D) 18

Geräucherte Forelle | Pumpernickel | Gurke | Dill
Smoked trout | pumpernickel | cucumber | dill
Truite fumée | pumpernickel | concombre | aneth

Rind (A,C,G,H,L) 49

Onglet | Blumenkohl | Spinat | Gnocchi
Onglet | cauliflower | spinach | gnocchi
Onglet | chou-fleur | épinards | gnocchi

Kohlrabi (G,L,V) 36

Kohlrabi-Spargel Ragout | Morcheln | Saubohnen | Kartoffelstock
Kohlrabi-asparagus ragout | morels | broad beans
mashed potatoes
Ragoût de chou-raves et asperge | morilles | fèves
purée de pommes de terre

Rhabarber (A,G) 16

Rhabarber | Erdbeer | Prosecco | Kardamom
Rhubarb | strawberry | prosecco | cardamom
Rhubarbe | fraise | prosecco | cardamome

Herkunft tierischer Produkte/ Origin of animal products/ Origine des produits animaux

Forelle | *trout* | truite: Ennetmooser-Forelle, Schweiz | *Switzerland* | Suisse
Rind | *beef* | boeuf (Onglet): Schweiz | *Switzerland* | Suisse