

# VORSPEISEN / STARTERS / ANTIPASTI

## **BUNTER BLATTSALAT MIT KNACKIGEM GEMÜSE & CHEF SAUCE 17**

Colorful leaf lettuce with crisp vegetables & chef sauce  
Variopinto di insalate & verdure croccanti & salsa dello chef

## **BURRATA AUF TOMATENPURÉE, BASILIKUM & FRISCHEM GEMÜSE 28**

Burrata on tomato puree, basil & fresh vegetables  
Burrata su pappa di pomodoro, basilico & verdure novelle

### «HORSESHOE»

## **BUCHWEIZEN BLINIS, RÄUCHERLACHS & VACHERIN DOPPELRAHM 36**

Buckwheat Blinis, smoked salmon & Vacherin double cream  
Blinis di saraceno con cuore di salmone affumicato & panna doppia al Vacherin

## **Kalbstatar mit getrüffeltem Tonnatosauce, Wachtelei & Polentachips 70g à 32 | 150g à 42**

Veal tartare topped with truffled tonnato sauce, quail egg & polenta chips  
Tartara di Vitello con crema tonnata tartufata, uova di quaglia & chips di polenta

## **LOINS THUNFISCHTATAR MIT KOKOSWASSER, BÜFFELMOZARELLA, 70g à 35 | 150g à 45 LIMETTE & PALMHERZ**

Loin's tuna tartare with coconut water, buffalo mozzarella, lime & palm heart  
Tartara di tonno Loins con acqua di cocco, mozzarella di bufala, lime & cuore di palma

## **GEBRATENE ENTENLEBERMEDAILLONS MIT WEISSER POLENTACRÈME, 47 LANGUSTENSCHWANZ & PFIFFERLINGEN**

duck liver medallion with white polenta creme, crayfish tail & chanterelles  
Medaglione di fegato d'anatra con crema di polenta bianca, coda di scampo & gallinacci

## **SARDELLENFILETS AUS CANTÀBRICO MIT BUTTER BRUSCHETTA 180g à 85**

Anchovies from Cantàbrico with butter bruschetta  
Acciughe di Cantàbrico con bruschette al burro

# SUPPEN / SOUPS / ZUPPE

## FISCHSUPPE NACH MEDITERRANER ART MIT „FREGOLA SARDA“ 26

Fish soup Mediterranean style with "fregola sarda"  
Guazzetto di pesce alla mediterranea con fregola sarda

## MINISTRONE MIT FRISCHEM GEMÜSE UND PESTO BRUSCHETTA 16

Minestrone with fresh vegetables and pesto bruschetta  
Minestrone di verdure fresche con una bruschetta al pesto

## WEISSE SPARGELCREMESUPPE MIT RHABARBERKOMPOTT 22

White asparagus cream soup with rhubarb compote  
Crema d'asparagi bianchi con composta di rabarbaro

# PASTA & CO

## **PACCHERI MIT WILDSCHWEINRAGOUT & BURRATA 36**

Paccheri with wild boar stew & burrata

Paccheri al ragù di cinghiale & burrata

## **KARAMELLISIERTE AUBERGINE AN MISO & TAHINA 32**

Caramelized aubergine on miso & tahina

Melanzana caramellata al miso & tahina

## **COULURGIONES „SARDISCHE RAVIOLI“ GEFÜLLT MIT GARNELEN, HUMMER 68, ZITRUSFRÜCHTEN AUF EINER TOMATEN BISQUE & HUMMERSCHWANZ**

Culurgiones "Ravioli of Sardinia" filled with prawns, lobster, citrus fruits on a tomato bisque & lobster tail

Culurgiones ripieni ai gamberi, astice, agrumi, crema di pomodoro & coda di astice

## **RISOTTO "CACCIO PEPE" & BIRNE 34**

Risotto "caccio pepe" & pears

Risotto "caccio pepe" & pere

## **TAGLIOLINI AN LEICHTER RAHMSAUCE & STEINPILZEN 37**

Tagliolini on cream sauce with porcini mushrooms

Tagliolini panna e funghi porcini

# FLEISCH / MEAT / CARNI

## MURMELI PFEFFER „NACH ART DES CHEFS“ 53

Marmot ragout of chef's choice

Salmi di Marmotta alla "Moda dello Chef"

## HIRSCHENTRECÔTE POCHIERT IM EXOTISCHEM FOND MIT KNOLLENSELLERIEPÜRRE, 49 POLENTASTRUDEL & KÜRBISCHUTNEY

Deer entrecote poached in an exotic sauce with puree of celery root, polenta strudel & pumpkin chutney

Entrecôte di cervo in salsa esotica con pure di sedano rapa, strudel di polenta & chutney di zucca

## GOLDEN EYE KALBSSOSSOBUCO GREMOLATA MIT SAFRANRISOTTO 51

Golden Eye ossobuco of veal gremolata style with saffron risotto

Golden Eye ossobuco di vitello alla gremolata con risotto allo zafferano

## POCHIERTES ENGADINER ANGUS RIB EYE MIT KNUSPRIGEM GEMÜSE 59 & RETTICH KARTOFFELSTOCK

Poached Engadine Angus Rib Eye with crispy vegetables & radish - potato puree

Bollito di Angus Rib Eye d'engadina con verdura croccante, puree di patate e daikon

## PLINIOS KALBS T-BONE, HIMALAYASALZ, SÜSSKARTOFFEL & COLESLAW 72

Veal T-Bone, Himalaya salt, sweet potato & coleslaw

T-Bone di vitello macelleria Plinio, sale dell' Himalaya, patate dolce & insalata coleslaw

# FISCH / FISH / PESCI

## LACHSFORELLENFILET AN KARAMELLISIERTER RAHMSAUCE, ROLLGERSTENSALAT, 41 & SCHWARZE NÜSSE & GRÜNE KRESSE

Roasted salmon trout on a caramelized cream sauce, barley salad, black nuts & green cress  
Filetto di trota salmonata con insalata d'orzo, panna caramellata, noci nere & crescione verde

## GEBRATENE SEEZUNGENFILETS AUF BLATTSPINAT, KANDIERTE TOMATEN 64 & SALZKARTOFFELN

Roast sole fillet on spinach, candied tomatoes & boiled potatoes  
Filetti di sogliola spadellati su spinaci trifolati, pomodorini confitti & patate naturali

## SWISS SHRIMPS ASIA STYLE, RAMEN NUDELN, TOM KHA GUNG CRÈME & CURRY GALANGA 85

Swiss shrimps asia style with ramen noodles, tom kha gung creme & curry galanga  
Gamberetti svizzeri alla moda asiatica con ramen tagliatelle, tom kha gung crema & curry galanga

# DESSERT / DESSERTS / DOLCI & DESSERTS

## **SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT HIMBEERSORBET 24**

Chocolate tart with raspberry sorbet

Tortino al cioccolato fondente e sorbetto ai lamponi

## **“WHITE MARMOT” SCHOKOLADENZIGARRE 28**

“White Marmot” chocolate cigar

“White Marmot” sigaro al cioccolato

## **KÄSEKOMPOSITION VOM MAÎTRE FROMAGER klein 19 / gross 29**

Cheese composition by our Maître fromager

Composizione di formaggi di Maître fromager

## **DESSERT MONOPORTION WHITE MARMOT 15**

Daily desserts White Marmot

Dolci del giorno White Marmot

Alle unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

All our prices are in CHF incl. VAT

Tutti i nostri prezzi sono in CHF incl. IVA