

STARTERS

*Schweizer Marktsalat mit gehobeltem Gemüse, gerösteten Kernen,
Brotknusper und Honig-Thymian-Vinaigrette*

**Swiss market salad with shaved vegetables,
toasted kernels, crunchy bread, honey-thyme vinaigrette**

(v)

£ 7.50

•••

*Rilette von der marinierten Lachsforelle
mit zweierlei Meerrettich "Mousse & Konfitüre", Kräutersalat,
crème fraîche und gewürztem Millefeuille (Blätterteig)*

**Marinated salmon trout rilette with mousse horseradish
and sweet confit horseradish, herb salad, crème fraiche
and spiced puff pastry**

£ 10.50

•••

Greizer Käsequiche mit Kürbis Chutney, Sprossen und Speckchips

**Gruyere cheese quiche with pumpkin chutney,
cress, bacon crisp**

(also available as vegetarian option)

£ 8.00

•••

*Rosmarin und Buchenholz geräuchertes Lamm Entrecôte, Aprikosenconfit,
Alpenkräutersalat,*

Balsamicovinaigrette und Sbrinz Käse Crisp

**Rosemary and beech wood smoked lamb loin,
apricot confit, alpine herb salad,
balsamic vinaigrette and Sbrinz crisp**

£ 9.00

SOUPS

Merlot-Zwiebelsuppe mit Burata Käse Toast

Merlot onion soup with Burata cheese toast

(also available as vegetarian option)

£ 7.00

•••

Rinderkraftbrühe mit getrüffeltem Royal und Gartengemüse

Beef consommé soup

with truffled Royal and garden vegetables

£ 9.00

MAINS

Paniertes Kalbsschnitzel mit Pomme Frites, Marktsalat und Bergpreiselbeeren

Breaded veal cutlet, French fries, market salad, mountain red currants
£ 20.50

•••

12 Stunden sanft geschmorte Wallisische Lammhaxe mit sahniger Polenta, glasiertem Marktgemüse und Salbeisauce

12 hours gentle braised Welsh lamb shank, creamy polenta, glazed market vegetables, sage sauce
£ 19.50

•••

Im Ofen gebratenes Stubenküken mit kleinen Kartoffeln, Speck-Bohnen und Kräuterbutter

Oven roasted poussin, baby potatoes, green beans and smoky bacon, herb butter
£ 18.50

•••

Medaillon vom schwarzem Walisischem Rind mit glasiertem Marktgemüse, kleinen Ofenkartoffeln und Sauce Bearnaise

Medaillon of black Welsh beef served with glazed vegetables, small baked potatoes and Bearnaise sauce
£ 28.50

FISH

Pochiertes Seeteufel Medaillon auf gedünstetem Gemüsebeet, Limetten, Rieslingschaumsosse und Salzkartoffeln

Poached monkfish medallion on steamed root vegetables, limes, sparkling Riesling sauce, pomme nature
£ 17.00

•••

Sautierte Lachstranche mit Pastinakenmousse, glasierten jungen Karotten, Zuckerschoten, Petersilienöl

Sautéed salmon tranche, parsnip mousse glazed baby carrots, snow peas, parsley oil
£ 15.50

ALPINE CLASSICS

Zürcher Kalbsgeschneitzeltes mit Champignons und Rösti (Pilzen)
“Zurich style” sliced veal with mushrooms and Rösti
£ 21.50

•••

Sautierte Kalbsleberstreifen verfeinert mit Himbeeressig und Sauerrahm
**Sauteed calves liver topped with raspberry vinegar and
sour cream served with Rösti**
£ 17.50

FOR TWO TO SHARE

Please allow 30 minutes

*Mit Honig knusprig gebratenes Schweinekotlett,
Spätzle, Rotwein-Perlzwiebeln, Waldpilzen, Karotten und Kräuterjus*
**Crispy fried pork chop with honey, Spätzli, red baby
onions, wild mushrooms, carrots and herb jus**
£ 39.00

VEGETARIAN DISHES

Rösti mit Trauben und Raclettekäse überbacken
Rösti with raclette cheese and grapes
(v) £9.50

•••

Spätzli mit Marktgemüse, Sbrinz, Kräutern und Rahm
Spätzle with market vegetables, Sbrinz, herbs and cream
(v) £12.50

•••

Riesling Risotto mit Waldpilzen, Spinat, Balsamico und Parmesanchip
**Riesling risotto with wild mushrooms, spinach,
balsamic and parmesan crisp**
(v) £14.50

SIDE DISHES

French beans with bacon £3.00
Mixed leaf salad £3.00
Glazed vegetables £3.00
Glazed baby carrots £4.00
Rösti £3.50
Creamy polenta £3.50
New Potatoes £3.50
Mashed Potatoes £3.50
Steamed vegetables £3.00
Pomme nature £3.50

DESSERTS

Knuspriger Schokoladenkuchen mit Früchten und Praline
Crisp chocolate torte with seasonal fruits and Praline
£ 9.50

•••

*Vanille-Quark Mousse mit marinierten Beeren,
Marmorkuchen und Haselnuss Knusper*
**Vanilla curd cheese mousse with marinated berries,
marble cake and hazelnut crunch**
£ 7.50

•••

Erdbeer Tiramisu mit Merinque und Pistazieneis
**Strawberry Tiramisu with meringue and pistachios ice
cream**
£ 8.50

•••

*Topfenknödel mit Buttersträusel,
warmen Brombeeren und Brombeerschnaps*
**Quark doughnuts with buttered bread crumbs,
warm blackberries and schnapps**
£ 7.50

•••

Dreierlei Sorbet mit saisonalen Früchten und Schokolade
Sorbet trilogy with seasonal fruits and chocolate
£ 6.50

•••

Käseauswahl mit hausgemachtem Früchtesenf und Brot
**Selection of farmhouse cheeses
with homemade fruit mustard and bread**
£ 14.00

*All prices are inclusive of VAT.
A discretionary Service Charge of 12.50% will be added to your bill.*

*Certain dishes may contain traces of nuts.
Dishes marked with V are suitable for vegetarians.*