



Nachmittagskarte

14.00 – 17.00 h

Kleine grüne Salatbowl   **9**

Französisches oder Italienisches Dressing

Small green saladbowl

French or Italian Dressing

Petite bowl salade verte

Sauce française ou italienne

Gemischter Salat  **14**

**Gepickelte Gurken / Kirschtomaten / Melone / Rote Zwiebeln / Haselnüsse /
Französisches oder Italienisches Dressing**

Mixed Salad

Pickled cucumbers / Cherry tomatoes / Melon / Red onions / Hazelnuts / French or Italian Dressing

Salade mêlée

Pickles de concombre / Tomates cerises / Melon / Oignons rouges / Noisettes /

Sauce française ou italienne

**Burrata / Bärlauch Pesto / Kirschtomaten /
Parmesan Chip / Balsamico-Perlen**   **18**

Burrata / Wild garlic pesto / Cherry tomatoes /

Parmesan chip / Balsamic pearls

Burrata / Pesto à l'ail des ours / Tomates cerises /

Chip de parmesan / Perles de balsamique

Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei






- Antipasti Teller zum Teilen für 2 Personen**  **p. P. 23**
Rote-Beete-Hummus / Auberginensalat / Falafel /
Kalamata Oliven / Tsatsiki / Gemüsesticks / Knoblauch-Naan-Brot
Beet root Hummus / Eggplant salad / Falafels / Kalamata olives / Tzatziki /
Vegetable sticks / Garlic Naan bread
Houmous de betterave / Salade d'aubergines / Falafels / Olives Kalamata /
Tzatziki / Dips de légumes / Pain « Naan » à l'ail
- Flammkuchen / Crème fraîche / Zwiebeln / Speck** **16**
Alsatian tarte flambée / Sour cream / Onions / Bacon
Tarte flambée d'Alsace / Crème fraîche / Oignons / Lardon
- Edamame / Sesamöl / Knoblauch / Chili**   **8**
Edamame / Sesame oil / Garlic / Chili
Edamame / Huile de sésame / Ail / Chili





5 Garnelen "Andalusia" / Olivenöl / Zwiebeln / Knoblauch  25

5 Prawns "Andalusia" / Olive oil / Onions / Garlic

5 Gambas "Andalusia" / Huile d'olive / Oignons / Ail

Zander Ceviche aus dem Lago Maggiore / Tigermilch / Rote Johannisbeeren / Zuckererbsen / Knuspriger Mais 28

Pikeperch ceviche from Lago Maggiore / Leche de Tigre sauce / Red currant / Sugar peas / Crispy corn

Ceviche de sandre de Lac Majeur / Sauce Leche de Tigre / Groseilles / Pois gourmands / Maïs croustillant

Tatar vom Swiss Wagyu Rind / Toast / Butter

nach klassischer Art oder Piemonteser Art **70 g** **26**

Swiss Wagyu beef tartare / Toast / Butter **140 g** **39**

Classic or Piedmontese style

Tartare de bœuf Suisse Wagyu / Toast / Beurre

Façon classique ou piémontaise



Tagliatelle / Hummersauce / Garnelen / Kirschtomaten **S 28**

Tagliatelle / Lobster sauce / Prawns / Cherry tomatoes **M 33**

Tagliatelles / Bisque / Gambas / Tomates cerises

Spaghetti Amatriciana **S 22**

Guanciale / Tomaten / Pecorino / Chili **M 27**

Spaghetti Amatriciana

Guanciale / Tomatoes / Pecorino / Chili

Spaghetti Amatriciana

Guanciale / Tomates / Pecorino / Chili

Rotes Thai Curry mit Gemüse / Ananas / Geröstete Cashewnüsse **28**



Red Thai Curry with vegetables / Pineapple / Roasted cashew nuts

Curry rouge thaïlandais aux légumes / Ananas / Noix de cajou rôtis

+ Alpstein-Poulet / Alpstein chicken / Poulet Alpstein **100g** **+9**

+ Garnelen / Prawns / Crevettes **100g** **+15**





**Swiss Rind Wagyu Bio Focaccia-Burger / Countrycuts / Cocktail Sauce
Pommery-Creme / Rotes Zwiebelkompott / Gepickelte Gurken / Raclettekäse 42**

Swiss beef wagyu bio focaccia burger / Countrycuts / Cocktail sauce
Pommery cream / Red Onion compote / Pickled cucumbers / fromage raclette

Focaccia bio burger au bœuf Wagyu Suisse / Countrycuts / Sauce Cocktail
Crème Pommery / Compote d'oignon rouge /
Concombres picklés / Raclette cheese

Falafel Bio Foccacia-Burger / Countrycuts / Sauce Béarnaise 26
Tzatziki / Rotes Zwiebelkompot / Gepickelte Gurken / Bio-Tomaten 

Falafel Bio Foccacia-Burger / Countrycuts / Sauce Béarnaise
Tzatziki / Red onion compote / Pickled cucumbers / Bio tomato

Falafel Foccacia Bio Burger / Countrycuts / Sauce Béarnaise
Tzatziki / Compote d'oignons rouge / Pickles de concombre / Tomato bio





Dessert

**Signature Dessert – Himbeermousse / Weisse Schokoladencreme /
Haselnuss-Piemont-Biskuit / Genepy-Perlen**  **16**

Signature Dessert- Raspberry mousse / White chocolate cream /
Piemont Hazelnuts cake / Genepy pearls

Dessert signature – Mousse de framboise / Crèmeux chocolat blanc /
Biscuit moelleux aux noisettes du Piémont / Perles de Genepy

**Kokosnuss Panna Cotta / Waldheidelbeer-Coulis /
Eichen-Crumble**   **14**

Coconut Panna-Cotta / Wild blueberry coulis / Oak crumble

Panna-Cotta à la noix de coco / Coulis de myrtilles sauvages /
Crumble d'avoine

Hausgemachter Früchtekuchen  **8.5**

Homemade fruit cake

Gâteau aux fruits fait maison

+2

Coupe « Genepy » **15**

**Waldheidelbeer-Himbeersorbet / Vanille-Honig Eis / Mascarpone-Sahne /
Waldheidelbeer-Coulis / Genepy-Perlen**

Wild blueberry-raspberry sorbet / Vanilla-honey ice cream / Mascarpone cream / Wild
blueberry coulis / Genepy pearls

Sorbet aux myrtilles sauvages-framboises / Glace à la vanille et au miel /
Chantilly au mascarpone / Coulis de myrtilles sauvages / Perles de génépy

Affogato al caffè **8**

Irish Coffee **15**

Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei





“Les crèmes glacées de notre Chef Florent”

Hausgemachtes Eis mit Rohmilch aus Zermatt

Homemade ice cream made with raw milk from Zermatt

Glaces artisanales au lait cru de Zermatt

Eis Variationen

Vanille aus Madagaskar und Bio-Honig

Vanilla from Madagascar and bio-honey

Vanille de Madagascar et miel bio

Zweierlei Schokolade Lindt und Valrhona Caraïbe

2 sorts of chocolate Lindt and Valrhona Caraïbe

2 sortes de chocolat Lindt et Valrhona Caraïbe

Walderdbeeren

Wild strawberries / Fraises des bois

Mocca aus Äthiopien

Mocca from Ethiopia / Mocca Ethiopie

Sorbet Variationen



Waldheidelbeere-Himbeere / Wild blueberry-raspberry /

Myrtilles sauvages - framboises

Walliser Aprikose-Thymian / Valaisan Apricot- thyme /

Abricots du valais et thym

Mojito / Mojito / Mojito

Pro Kugel / Per scoop / Par boule

4

Mit Schlagsahne / With whipped cream / Avec crème fouettée

+2

Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei

