

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

RECOMMANDATION DE VOTRE CHEF DE CUISINE

RECOMMENDATION OF OUR KITCHENCHEF

Gepuffter Mais, Dinkel und Reis / Süsskartoffel / Limette / Süssholz

Gonflé Maïs, épeautre et riz / patate douce / citron vert / réglisse

Puffed corn, spelt and rice / sweet potato / lime / liquorice

19

Rinderravioli / Rote Beete / Spinat / Ziegenkäse / Portwein

Raviolis de boeuf / betteraves / épinards / fromage de chèvre / porto

Beef ravioli / beetroot / spinach / goat cheese / port wine

25

Rochen / Jakobsmuscheln / Risotto / Safran / Fenchel / Staudensellerie

Rayons / pétoncles / risotto / safran / fenouil / céleri

Rays / scallops / risotto / saffron / fennel / celery

42

Eiweiss / Litschi / Limette - Vanille / Himbeere

Blanc d'œufs / litchi / citron vert - vanille / framboise

Egg white / lychee / lime - vanilla / raspberry

18

Im Rahmen unserer "Dine-Around-Halbpension"

Dans le cadre de notre « Diner autour de la demi-pension »

As part of our "Dine Around Half Board"

4 Gänge / 4 Plats / 4 Plates

75CHF

GOURMET RESTAURANT « CÄSAR RITZ »

«Wir sind überzeugt, dass Nachhaltigkeit und ein respektvoller Umgang mit der Natur schon auf der Einkaufsliste beginnen. So entsteht wahre und bewusste Gaumenfreude»

In unserem Gourmet Restaurant «Cäsar Ritz» bieten wir Ihnen eine Auswahl an hochklassigen, saisonalen Speisen. Stellen Sie sich Ihr Menü nach Belieben mit bis zu zwölf Gängen zusammen. Vier Gänge sind in der Halbpension inkludiert.

Im Rahmen unserer "Dine-Around-Halbpension" können Sie Ihr Abendessen auch in unserem mediterranen Restaurant DEL PONTE, sowie im Stuebli mit traditionellen Käsegerichten und Fondue Chinoise geniessen.

Gerne berät Sie unser Service Team über unsere exklusiven Weine, passend zu Ihrem Gourmet Menü.

« Nous sommes convaincus que la durabilité et le traitement respectueux de la nature commencent sur la liste des courses. Cela crée un vrai plaisir culinaire »

Dans notre restaurant gastronomique « Caesar Ritz », nous vous proposons une sélection de plats de saison. Composez-vous votre menu du soir comme vous le souhaitez jusqu'à douze plats. Quatre plats sont inclus dans la demi-pension.

Dans le cadre de notre « Diner autour de la demi-pension », vous pouvez également profiter d'un dîner dans notre restaurant méditerranéen DEL PONTE, ainsi que dans notre restaurant « Stuebli » avec des plats de fromage traditionnels et de la Fondue Chinoise.

Notre Équipe de service, se fera un plaisir de vous conseiller sur nos vins exclusifs pour accompagner votre carte gourmande.

«We are convinced that sustainability and a respectful treatment of nature begin on the shopping list. This creates true and conscious delicacies»

In our gourmet restaurant "Caesar Ritz" we offer you a selection of high-class, seasonal dishes. Assemble your menu with up to twelve courses. Four courses are included in the half board.

As part of our "Dine Around Half Board" you can also enjoy your dinner in our Mediterranean restaurant DEL PONTE, as well as in the "Stuebli" with traditional cheese dishes and meat Fondue.

Our service team, will be happy to advise you on our exclusive wines to match your gourmet menu.

Menü

Menu

Menu

Erleben Sie unser Grandmenü ...

in 4 Gängen	75
in 5 Gängen	95
in 6 Gängen	110
in 7 Gängen	125
in 8 Gängen	135
à la carte.	

Informationen zu Allergenen in den Gerichten erhalten Sie beim Service Team.

Plus d'informations sur les allergènes sont disponibles auprès de notre personnel de service.

More information about allergens is available from our service team.

Vorspeisen

Entrées

Starters

Gepuffter Mais, Dinkel und Reis / Süsskartoffel / Limette / Süssholz ✓ 19

Gonflé Maïs, épeautre et riz / patate douce / citron vert / réglisse

Puffed corn, spelt and rice / sweet potato / lime / liquorice

Hausgeräucherte Entenbrust / Wildbeeren / Perlgraupen / Grüner Pfeffer 28

Magret de canard fumé maison / baies sauvages / orge perlé / poivron vert

Home-smoked duck breast / wild berries / pearl barley / green pepper

Zweierlei vom Felchen / Grapefruit / Chili / Ponzu 27

Deux sortes de corégone / pamplemousse / piment / ponzu

Two kinds of whitefish / grapefruit / chilli / ponzu

Mit Kaviar +5

Avec caviar

Add caviar

Suppen

Soupe

Soups

Sauerampfer Cremesuppe / Flusskrebspraline

19

Velouté à l'oseille / praliné d'écrevisses

Sorrel cream soup / crayfish praline

Geeiste Aprikosen-Tomatenkaltschale

17

Abricots glacés et tomates

Cold bowl of apricot and tomatoes

Granités

Granits

Granites

Erdbeer – Vodka ✓

Fraise - vodka

Strawberry - vodka

8

Zitrone ✓

Citron

Lemon

7

Wassermelone ✓

Pastèque

Watermelon

7

Chartreuse ✓

Chartreuse

Chartreuse

8

Sorbet mit Prosecco

Sorbet avec Prosecco

Add sparkling wine

+ 6

Zwischengänge

Plats intermédiaires

Intermediate courses

Landei / Brunnenkresse / Kartoffel / Trüffel 24

Oeuf de campagne / cresson / pomme de terre / truffe

Country egg / watercress / potato / truffle

Dreierlei Auster auf Eis / Knackerbse / Holunderblüte / Tatar 26

Trois types d'huîtres sur glace / craquelins / fleur de sureau / tartare

Three types of oyster on ice / crackers / elderflower / tartare

Waldpilze / Topinambur / Erbse 21

Champignons des bois / topinambour / pois

Forest mushrooms / Jerusalem artichoke / pea

Hauptgänge

Plat principale

Main course

Brunnenkresse-Ricotta-Ravioli / Zitrone / Thymian 31

Raviolis à la ricotta de cresson / citron / thym

Watercress ricotta ravioli / lemon / thyme

Gesmoktes Rinderschulterstück / Wirsing / Maisgries / Weisser Speck 49

Épaule de boeuf fumé / savoie / grains de maïs / lard blanc

Smoked beef shoulder / savoy / corn grits / white bacon

Wachtel / Estragon-Pilzfüllung / Gemüsebeet 39

Caille / champignon à l'estragon / plaques de légumes

Quail / tarragon mushroom filling / vegetable patches

Adlerfisch / Kohlgemüse / Kartoffel / Grüne Sauce 36

Poisson aigle / chou / pomme de terre / sauce verte

Eagle fish / cabbage / potato / green sauce

Kartoffel/ Bärlauch/ Rote Beete/ Mangold ✓ 31

Pomme de terre / ail sauvage / betterave / blette

Potato / wild garlic / beetroot / chard

Essigdegustation

Dégustation de vinaigres

Vinegar tasting

Engel küssen die Nacht "Doktorenhof"

13

Ange de nuit "Doktorenhof"

Angels kissing the night "Doktorenhof"

Träne der Kleopatra "Doktorenhof"

14

Larme de Kleopatra

Tear of Kleopatra "Doktorenhof"

Essig ist einer der ältesten Begleiter der Menschheit und gilt seit jeher als Elixier für Wohlbefinden. Nach dem Hauptgang wirkt Essig stimulierend auf den Magen. Er sensibilisiert die Geschmacksnerven und schafft Freiraum für das Dessert.

Le vinaigre est l'un des plus anciens compagnons de l'humanité et a toujours été un élixir de bien-être. Après le plat principal, le vinaigre stimule l'estomac. Il sensibilise les papilles et crée de l'espace pour le dessert.

Vinegar is one of the oldest companions of mankind and has always been an elixir for well-being. After the main course, vinegar stimulates the stomach. It sensitizes the taste buds and creates space for the dessert.

Dessert

Dessert

Dessert

Eiweiss / Litschi / Limette - Vanille / Himbeere 18

Blanc d'œufs / litchi / citron vert - vanille / framboise

Egg white / lychee / lime - vanilla / raspberry

Zweierlei Schokolade / Passionsfrucht 16

Deux types de chocolat / fruit de la passion

Two types of chocolate / passion fruit

Matcha / Weisse Schokolade / Olivenöl 16

Matcha / chocolat blanc / huile d'olive

Matcha / white chocolate / olive oil

Schokolade / Rhabarber / Haselnuss / Blütenpollen ✓ 18

Chocolat / rhubarbe / noisette / abeille

Chocolate / rhubarb / hazelnut / Flower pollen

Praline / Macaron / Pfirsich - Thymian 19

Bonbons au chocolat / macaron / pêche - thym

Chocolate candy / macaron / peach - thyme

Käseselektion 19

Sélection de fromages

Selection of cheese

Herkunft der Zutaten

Certificat d'Origine

Certificate of orine

Wachtel / Frankreich / Landwirtschaft

Caille / France / Agriculture

Quail / France / Farming

Rind / Schweiz / Landwirtschaft

Bœuf / Suisse / Agriculture

Beef / Switzerland / Farming

Felchen / Schweiz / Landwirtschaft

Poisson blanc / Suisse / Agriculture

Whitefish / Switzerland / Farming

Adlerfisch / Griechenland / Landwirtschaft

Poisson aigle / Grèce / Agriculture

Eagle fish / Greece / Farming

Flusskrebse / Schweiz / Landwirtschaft

Écrevisse / Suisse / Agriculture

Crayfish / Switzerland / Farming

Austern / Frankreich / Landwirtschaft

Huîtres / France / Agriculture

Oysters / France / Farming

Vegan 

Preise in CHF, inkl. 7.7% MwSt. / Prix en CHF, TVA 7.7% incl. / Prices in CHF, incl. 7.7% VAT