

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 | 85 |
| in 5 Gängen | 100 |
| in 6 Gängen | 115 |
| in 7 Gängen | 130 |
| in 8 Gängen | 145 |
| 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
Maïs gonflé, épeautre et riz / patate douce / citron vert / réglisse
Puffed corn, spelt and rice / sweet potato / lime / liquorice

Tatar vom Simmentaler Rind / Eigelb / Estragon / Knäckebrot 27
Tartare de bœuf Simmental / jaune d'oeuf / estragon / pain croustillant
Simmental beef tartare / egg yolk / tarragon / crispbread

Zander / Buttermilch / Petersilie / Kaviar 24
Sandre / babeurre / persil / caviar
Pikeperch / buttermilk / parsley / caviar

Forelle / Rande / Apfel / Asche 24
Truite / betterave / pomme / cendre végétale
Trout / beetroot / apple / ash

Mit Kaviar +5
Avec caviar
Add caviar

Suppen

Soupe

Soups

Appenzeller Käse Velouté / Kürbis Chutney 19

Velouté au fromage d'Appenzeller / chutney au potiron

Appenzeller cheese velouté / pumpkinchutney

Krustentierschaum / Edelfischpraline 21

Mousse de crustacé / praliné poisson noble

Crustacean foam / game fish praline

Klare Röstzwiebelsuppe \ / 15

Soupe claire à l'oignon rôti

Clear roasted onion soup

Getrübefelte Kartoffelsuppe / Rindfleischpraline 19

Truffled potato soup / beef praline

Soupe de pommes de terre truffé / praliné de boeuf

Sorbet

Sorbet

Sorbet

Cassis \/

Cassis

Cassis

9

Yuzo \/

Yuzo

Yuzo

9

Banane-Kahlua \/

Banane-Kahlua

Banana-Kahlua

9

Sorbet mit Prosecco

Sorbet avec Prosecco

Add sparkling wine

+ 6

Zwischengänge

Plats intermédiaires

Intermediate courses

- Landeier / Senf / Spinat / Kartoffel** 23
Oeuf de campagne / moutarde / épinard / pomme de terre
Country egg / mustard / spinach / potato
- Dreierlei Auster / Eis / Tatar / Mariniert** 24
Trois types d'huîtres / crème glacée / tartare / mariné
Three kinds of oysters / ice cream / tartare / marinated
- Jakobsmuschel / Chorizo / Avocado / Tomate / Pinienkern** 26
Coquille saint-jacques / chorizo / avocat / tomate / pignon de pin
Scallop / chorizo / avocado / tomato / pine nut
- Geschmorter Rosenkohl / Mandel / Steckrübe** 21
Choux de Bruxelles / amandes braisés / navet
Braised Brussels sprouts / almonds / turnip

Hauptgänge

Plat principale

Main course

Zweierlei vom Luma Fleisch / Flower Sprout / Schwarzes Risotto 52

Variété de viande luma / pousse de fleur / risotto noir

Two kinds of luma meat / flower sprout / black risotto

Gams / Schalotte / Kartoffel / Apfel / Schokolade 45

Chamois / échalote / pomme de terre / pomme / chocolat

Chamois / shallot / potato / apple / chocolate

Dry Age Ente / Honig-Lavendel / Kräuterseitling / Rettich 49

Canard vieilli à sec / lavande au miel / pleurotes royales / radis

Dry age duck / honey lavender / king oyster mushroom / radish

Steinbutt / Schwarzwurzel / Linse / Kaffee / Vanille 48

Turbot / salsifis noir / lentille / café / vanille

Turbot / black salsify / lentil / coffee / vanilla

Dreierlei Winterknolle / Zwiebel / Pilz 35

Varié de tubercules / oignons / champignons d'hiver

Three kinds of winter tuber / onion / mushroom

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

Geschichtetes vom Apfel / Zimt 17

Pomme / cannelle en couches

Layered apple / cinnamon

Karamell / Cafe-Mascarpone / 75% Zartbitterschokolade / Haselnuss 19

Caramel / Café mascarpone / 75% chocolat noir / noisette

Caramel / Cafe Mascarpone / 75% dark chocolate / hazelnut

Eiweiss / Birne / Marone / Orange / Vanille 17

Blanc d'oeuf / poire / marron / orange / vanille

Egg white / pear / chestnut / orange / vanilla

Mandel / Zitrone / Cerealien \ / 19

Amande / citron / céréales

Almond / lemon / cereal

Käseselektion 19

Sélection de fromages

Selection of cheese

Herkunft der Zutaten

Certificat d'Origine

Certificate of orine

Rind / Schweiz / Landwirtschaft

Boeuf / Suisse / Agriculture

Beef / Switzerland / Agriculture

Krustentier / Nordwestatlantik / Wildfang

Crustacé / Atlantique Nord-Ouest / Capturé à l'état sauvage

Crustacean / Northwest Atlantic / Wild-caught

Ente / Frankreich / Landwirtschaft

Canard / France / Agriculture

Duck / France / Agriculture

Jakobsmuschel / Nordwestatlantik / Wildfang

Pétoncle / Atlantique Nord-Ouest / Capturé à l'état sauvage

Scallop / Northwest Atlantic / Wild-caught

Auster / Frankreich / Wildfang

Huîtres / France / Capturé à l'état sauvage

Oyster / France / Wild-caught

Gams / Schweiz / Wildfang

Chamois / Suisse / Capturé à l'état sauvage

Chamois / Switzerland / Wild-caught

Kabeljau / Nordostatlantik / Wildfang

La morue / Atlantique Nord-Est / Capturé à l'état sauvage

Cod / Northeast Atlantic / Wild-caught

Forelle / Schweiz / Wildfang

Truite / Suisse / Capturé à l'état sauvage

Trout / Switzerland / Wild-caught

Zander / Schweiz / Aquakultur

Sandre / Suisse / Aquaculture

Pikeperch / Switzerland / Aquaculture

Vegan \/

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