

LIEBER GAST

Wir freuen uns, Sie bei uns zu haben und hoffen Sie genießen den Aufenthalt. Damit Sie nicht in das Restaurant oder in die Bar gehen müssen um etwas zu bestellen, können Sie bequem von Ihrem Zimmer aus etwas aus der Room Service Karte auswählen und bestellen. Sie können vom Telefon neben dem Bett, die Room Service Taste wählen und Ihre Bestellung durchführen.

Das Essen und die Getränke werden wir nach ungefähr 45 Minuten auf Ihr Zimmer bringen.

Gerne holt das Restaurant auf telefonische Anfrage, das Gedeck wieder im Zimmer für Sie ab.

DEAR GUEST

We are glad that you are our guest and hope you enjoy your stay with us. That you do not have to go down to the restaurant or bar to order your food and beverages, you can easily order it per phone. The phone stands next to the bed on the night table. Dial the room service button and order what you like from the room service menu directly from the restaurant.

We will bring the food and beverages to your room in approximately 45 minutes.

Please contact the restaurant to collect the set menu from the room upon request by the phone.

ANDREAS GARTMANN

GENERAL MANAGER

ROOM SERVICE FOOD

12:00—23:00

TAGESSUPPE
SOUP OF THE DAY 18.—

DINKELSALAT 22.—
Gemüse | Trockenfruchte
SPELT SALAD
vegetables | dried fruits

CHARCUTERIE SELECTION 26.—
Früchtechutney | sonnengetrocknete Tomaten
COLD CUTS SELECTION
fruit chutney | sundried tomatoes

BURRATA 20.—
Kirschtomaten | Rucola | Nüsslisalat
BURRATA
cherry tomatoes | rocket | lamb's lettuce

KOPFSALATHERZEN 18.—
Croutons | Balsamico Dressing
LETTUCE HEARTS
croutons | balsamico

ROOM SERVICE FOOD

12:00 – 23:00

KÄSEKUCHEN 20.–

Spargel

CHEESE CAKE

asparagus

BEEF BURGER 32.–

Gurken-Curry-Sauce | Schweizer Prime Beef | Gruyere |
karamalisierte Zwiebeln | Champignons | Röstikroketten

BEEF BURGER

cucumber-curry-sauce | Swiss prime beef | Gruyere |
caramelized onion | champignon | Rösti-croquette

VEGANER BURGER 30.–

Champignons | Tomaten | veganes Fleisch | veganer Käse | Soja-Mayonnaise
karamalisierte Zwiebeln | Röstikroketten

VEGAN BURGER

mushrooms | tomato | vegan meat | vegan cheese | soy mayonnaise |
caramelized onion | Rösti-croquette

ROOM SERVICE FOOD

12:00 – 23:00

CHICKEN NUGGETS 26.–
Pommes | Rösti Pommes

CHICKEN NUGGETS
french fries | Rösti french fries

FISH & CHIPS 25.–
FISH & CHIPS

GEMÜSE INTEMPURA 24.–
Pommes | Rösti Pommes

VEGETABLES INTEMPURA AND FRENCH FRIES
french fries | Rösti french fries

REGIONALE KÄSEAUSSWAHL 24.–
von Rolf Beeler, Maître Fromager

ARTISANAL CHEESE SELECTION
from Rolf Beeler, Maître Fromager

ROOM SERVICE FOOD

12:00 – 23:00

TIRAMISU Kaffee Erdbeeren	15.—
TIRAMISU coffee strawberries	
APFEL CRUMBLE KUCHEN Karamelleis	18.—
APPLE CRUMBLE CAKE caramel ice cream	
HAUSGEMACHTES EIS Schokolade Vanille Zitronen Erdbeeren Gianduia	5.— pro Kugel
HOMEMADE ICE CREAM chocolate vanilla lemon strawberry gianduia	per scoop
CRÈME BRULÉE Limetten Kirscheneis	18.—
CRÈME BRULÉE lime cherry ice cream	

Deklaration

Rind (CH)
Zander (IT-CH)
Charcuterie (CH/IT)
Burrata (LU)
Veganes Fleisch (USA)
Chicken (CH)
Käse (CH/IT)

Gerne informiert Sie das Servicepersonal
bezüglich der Allergene von jeweiligen
Speisen.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer
Franken inkl. der gesetzlichen 7.7% MwSt.

Declaration

Beef (CH)
Pike-perch (IT-CH)
Charcuterie (CH/IT)
Burrata (LU)
Vegan meat (USA)
Chicken (CH)
Cheese (CH/IT)

The service staff will be happy to inform
you about the allergens of the respective
dishes.

All prices in Swiss Francs incl. 7.7 % VAT.

SCHAUMWEINE | SPARKLING WINES

TAITTINGER Brut Reserve, N.V. 0.1 20.—
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, CHAMPAGNE

PROSECCO MILLESIMATO Brut, 2020 0.1 14.—
Glera, VENETO

WEISSWEINE | WHITE WINES

QUINTETT CUVÉE 0.1 12.—
Viognier, Pinot Gris, Riesling x Silvaner, Solaris, Chardonnay, LUZERN

POUILLY-FUMÉ GRANDE CUVÉE 0.1 14.—
Sauvignon Blanc, LOIRE

ROSÉ WEINE | ROSÉ WINES

COTE DE PROVENCE

ETOILE ROSÉ

0.1 9.50

Cinsault, Grenache, Syrah, COTE DE PROVENCE

ROTWEINE | RED WINES

MERLOT BAIOCCHO

0.1 10.—

Merlot, TESSIN

POGGIO AI GINEPRI ROSSO

0.1 12.—

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, TOSCANA

SÄFTE | JUICES

Orangensaft Orange, Cranberry, Grapefruit Pineapple, Tomato	0.2	5.—
--	-----	-----

Pear	0.2	5.50
------	-----	------

BIER | BEER

Eichhof Braugold (CH)	0.3	6.—
Eichhof Bügelbräu (CH)	0.4	8.—
Eichhof Retro (CH)	0.33	6.—
Franziskaner Weissbier (D)	0.5	9.—
ChopfAb Trueb APA (CH)	0.33	7.—
La Cunitas IPA (USA)	0.35	8.—
Heineken (NL) non alcoholic	0.33	6.—

WASSER | SOFTGETRÄNKE WATER | LEMONADES

Mineralwasser mit Kohlensäure / Sparkling Water	0.4	6.—
	0.8	9.—
Mineralwasser ohne Kohlensäure / Still Water	0.4	6.—
	0.8	9.—
Apfelschorle	0.33	6.—
Vivi Kola Siro	0.33	6.—
Rivella rot blau		
Fever Tree Bitter Lemon	0.2	6.—
Fever Tree Ginger Ale	0.2	6.—
Fever Tree Ginger Beer	0.2	6.—
Fever Tree Tonic	0.2	6.—
Cucumis Cucumber	0.2	6.—
Gütsch Eistee hausgemacht / Gütsch Ice Tea homemade	0.3	6.—

KAFFE | HEISSGETRÄNKE COFFEE | HOT DRINKS

Coffee Cream	6.—
Espresso	6.—

TEE | TEA

Ayurveda Herbs and Ginger	7.—
Refreshing Mint	7.—
Fruity Camomile	7.—
Winter Harmony	7.—
English Breakfast	7.—
Earl Grey	7.—
Alpine Herbs	7.—
Green Dragon	7.—