
HUMMER FESTIVAL 2020

LE MENÜ (Ab 2 Personen)

HUMMER COCKTAIL MIT KAVIAR, WACHTELEI, PINK GRAPEFRUIT UND SALAT HERZEN
Lobster Cocktail with caviar, quail egg, pink grapefruit and salad

HUMMERSCHAUMSUPPE MIT HUMMERFLEISCH UND OLIVENÖL
Lobster Bisque with lobster meat and Olive oil

RINDERFILETSTEAK UND HUMMER MIT SAUCE BEARNAISE, NUSSBUTTER CRUNCHY, PIZOKEL UND GEMÜSE
Sautéed beef filet with Lobster and sauce bearnaise, butter crunchy, pizokel and vegetables

SCHOKOLADENMOUSSE, POCHIERTE ZWETSCHGE, ZWETSCHGENSORBET UND SCHOKOLADENKUCHEN
Chocolate mousse, plum compote, plum sherbet and chocolate cake

ERSTE EINDRÜCKE · FIRST IMPRESSIONS

HUMMER COCKTAIL MIT KAVIAR, WACHTELEI, PINK GRAPEFRUIT UND SALAT HERZEN <i>Lobster Cocktail with caviar, quail egg, pink grapefruit und salad</i>			33
CHESA BLATTSALAT MIT KNACKIGEM GEMÜSE, NÜSSE, CROUTONS, HAUSDRESSING MIT HUMMERFLEISCH 		+	13 12
The Chesa salad – leaf salad, crunchy vegetables, nuts, croutons, chef's choice dressing With Lobster			
ZIEGENKÄSE KARAMELLISIERT AUF ROTWEIN-ZWIEBEL-MARMELADE MIT BÜNDNERFLEISCH UND SALATSPITZEN <i>Goat cheese caramelized on red wine onion jam with Grison air dried beef and lettuce tips</i>			23
TATAR VOM SCHWEIZER RIND MIT TRÜFFEL MAYONNAISE, TOAST, BUTTER Beef tatar with truffle mayonnaise, mild or spicy, served with toast and butter.	80g		27
	160g		33
APFEL-SELLERIE-CHAMPAGNER CREME SUPPE <i>Apple celery champagne cream soup</i>			13
HUMMERSCHAUMSUPPE MIT HUMMERFLEISCH UND OLIVENÖL Lobster Bisque with lobster meat and Olive oil			17
FISCHSUPPE MIT EDELFISCHEN, MUSCHELN UND KRUSTENTIEREN, SAFRAN, TOMATE, FENCHEL, GEWÜRZEN Chef's bouillabaisse with, fish, prawn, mussels, fennel, tomatoes and saffron	130g	Vorspeise	32
		Hauptgang	53

WIESEN, HOF, KÜSTEN, SEEN UND WÄLDER · FROM OUR MEADOWS, FARMS, COASTS, LAKES AND FORESTS

GRILLIERTER HUMMER MIT BUTTERREIS, ZITRONE UND COCKTAIL SAUCE 	1/2	45
Grilled Lobster with Rice, Lemon and Cocktail sauce	1/1	67
<hr/>		
HUMMER THERMIDOR LEICHT GRATINIERT MIT TRÜFFEL HOLLANDAISE AUF BLATTSPINAT 	½	47
DAZU SERVIEREN WIR BUTTERREIS		
Lobster Thermidor, gratinated with sauce hollandaise, spinach, truffle and rice	1/1	69
<hr/>		
RINDERFILETSTEAK MIT SAUCE BEARNAISE, NUSSBUTTER CRUNCHY, PIZOKEL UND GEMÜSE		59
SURF & TURF MIT HUMMER 		69
Sautéed beef filet with bearnaise sauce, truffle foam, butter crunchy, pizokel and vegetable		
With Lobster		
<hr/>		
HUMMER RISOTTO MIT BIO ZITRONE UND FENCHELSALAT 		49
Lobster Risotto with Organic Lemon and fennel salad		
<hr/>		
GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN, MERLOTSAUCE, GERÖSTETES GEMÜSE UND MASCARPONERISOTTO		47
Braised veal chick in merlot sauce, roast vegetables and mascarpone risotto		
<hr/>		
WOLFSBARCHFILET AUF ROTE BEETE SUD MIT MEERRETTICH UND MASCARPONE RISOTTO		45
Pan-fried Seabass filet, beetroot, horseradish and mascarpone risotto		
<hr/>		
GERÖSTETES GEMÜSE AUF MASCARPONERISOTTO		33
Roasted vegetables with mascarpone risotto		

SÜSSE TRÄUME UND KÄSE · SWEET DREAMS AND CHEESE

MASCARPONE-CREME, HEIDELBEEREN, PISTAZIEN, AMARETTI

9 / 15

Mascarpone cream, blueberries, pistachios, amaretti

SCHOKOLADENMOUSSE, POCHIERTE ZWETSCHGE, ZWETSCHGENSORBET UND SCHOKOLADENKUCHEN

10 / 16

Chocolate mousse, plum compote, plum sorbet and chocolate cake

VANILLE CREME BRULLE MIT KARAMELLSCHAUM UND SALZ KARAMELL GLACE

10 / 16

Crème Brulee with vanilla, caramel foam and salted caramel ice cream

GLACE UND SORBET IN VERSCHIEDENEN AROMEN, PRO KUGEL / PORTION SCHLAGRAHM

5 / 1

SCHOKOLADE, VANILLE, MOKKA, SAUERRAHM, MANGO, ZITRONE, HEIDELBEEREN, HIMBEER, ERDBEER, ZWETSCHGE

Assorted ice creams, per scoop / with whipped cream

Chocolate, vanilla, coffee, sour cream, mango, lemon, blueberry, raspberry, strawberry, plum

REGIONALE BIO BERGKÄSE UND WEICHKÄSE, APRIKOSEN CHUTNEY, FEIGENSENF

10 / 16

Daily selection of cheese, apricots chutney, fig mustard
