

ELSIE'S DINNER

Vorspeisen

	1/2	1
Blattsalat, Belper Knolle, Trauben, Nüsse, Trüffel-Vinaigrette		19.-
Salade verte, Boule de Belp, raisin, noix, vinaigrette à la truffe		
Lettuce, Belp cheese, grapes and nuts with truffle dressing		
Traditionelles Kalbstartar mit Hausbrot und Butter	35.-	45.-
Tartare de veau traditionnel avec pain maison et beurre		
Traditional veal tartare, Elsie's bread and butter		
Walliser Fendant Suppe		19.-
Soupe au fendant du valais		
Creamy local white wine soup		
Carpaccio vom Rind mit Kräutersalat und Passionsfrucht		32.-
Carpaccio de bœuf avec salade aux herbes et fruit de la passion		
Beef carpaccio with herb salad and passion fruit		
Schnecken mit hausgemachter Kräuterbutter	18.-	36.-
Escargots au beurre et herbes maison		
Snails with homemade herb butter		
Frische Austern - Huîtres fraîches - Fresh oysters		5.-
Creuses Fines de Clairs N°2		10.-
Gillardeau N°2		
Swiss Oana Caviar „Osietra Carat“	95.-	180.-
20g, 50g, 100g	360.-	
Homemade Foie Gras Terrine	28.-	48.-
45g, 90g		

Herkunft:

Bison USA
 Kalb CH
 Rind CH
 Schnecken CH
 Foie Gras FR
 Von Zwangsernährten Gänsen gewonnen

Austern FR
 Kaviar CH
 Hummer CAN
 Wolfsbarsch GR
 Brot CH

Für Allergene wenden Sie sich an den Service

*Extra fine
just like Elsie*

ELSIE'S DINNER

Hauptgänge

Elsie's Hummer Spaghetti

68.-

- Elsie's spaghetti au homard
- Elsie's lobster spaghetti

Bisonfilet (200g), Kartoffel-Thymian-Püree, saisonales Gemüse

75.-

- Filet de bison, purée de pommes de terre au thym et légumes de saison
- Bison fillet, potato-thyme purée and seasonal vegetables

Wolfsbarsch, Safranrisotto, Fenchel und Champagner beurre blanc

58.-

- Bar, risotto au safran, fenouil et beurre blanc au champagne
- Sea bass, saffron risotto, fennel and champagne beurre blanc

Pilzrisotto mit frischem Trüffel

48.-

- Risotto aux champignons et truffe fraîche
- Mushroom risotto with fresh truffle

Linguini mit Kaviar und Crème Fraîche (10g, 20g)

68.-

110.-

- Linguini au caviar et crème fraîche
- Linguini with caviar and creme fraiche

Dessert

Karamellmousse mit gebratener Portweinbirne

19.-

- Mousse au caramel avec poire au vin de Porto rôtie
- Caramel mousse with roasted Port wine pear

Elsie's Zitronentarte mit Meringue

19.-

- Elsie's tarte au citron avec meringue
- Elsie's lemon tart with meringue

Käseteller Variation

19.-

- Variation de fromage
- Cheese platter