ELSIE'S DINNER

Vorspeisen

	1/2	1
Blattsalat, Belper Knolle, Trauben, Nüsse, Trüffel-Vinaigrette Salade verte, Boule de Belp, raisin, noix, vinaigrette à la truffe Lettuce, Belp cheese, grapes and nuts with truffle dressing		19.-
Traditionelles Kalbstartar mit Hausbrot und Butter Tartare de veau traditionel avec pain maison et beurre Traditional veal tartare, Elsie's bread and butter	35.-	45.-
Walliser Fendant Suppe Soupe au fendant du valais Creamy local white wine soup		19.-
Carpaccio vom Rind mit Kräutersalat und Passionsfrucht Carpaccio de bœuf avec salade aux herbes et fruit de la passion Beef carpaccio with herb salad and passion fruit		32.-
Schnecken mit hausgemachter Kräuterbutter Escargots au beurre et herbes maison Snails with homemade herb butter	18.-	36.-
Frische Austern – Huîtres fraiches – Fresh oysters		
Creuses Fines de Clairs N°2		5.-
Gillardeau N°2		10.-
Swiss Oana Caviar „Osietra Carat" 20g, 50g	95.-	180.-
Adamas Italien Caviar - Milano 100g		280.-
Homemade Foie Gras Terrine 45g, 90g	28.-	48.-

Herkunft:
Bison CAN
Kalb CH
Rind CH
Schnecken CH
Fois Gras FR
Von Zwangsernährten Gänsen gewonnen

Austern FR
Kaviar CH / IT
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 spaghettis 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

Apfelcrumble mit Vanilleglace und Blaukäse 19.-
Crumble aux pommes, glace à la vanille et fromage bleu
Apple Crumble with Vanilla Ice Cream and Blue Cheese

Elsie‘s Yuzutarte mit Meringue 19.-
Tarte au yuzu et meringue d‘Elsie
Elsie‘s Yuzu Tart with Meringue

Käseteller Variation 19.-
Variation de fromage
Cheese platter