

# SMART CUISINE

by Daniel Brunner

## Vitamine im Glas

Detox  
Ananas-Ingwer-Birnen 9.-

## Vorspeisen



Bunter Frühlingssalat mit Feta und Radiesli,  
gepickeltem Spargel, karamellisierten Sonnenblumenkernen  
und Thymian-Croutons an Beeren-Meerrettich-Dressing 17.-

Rindstatar  
90g Schweizer Rindfleisch mit Toast und Butter 25.-

Onsen Ei und gehobeltes Ei auf grillierten und marinierten Spargeln  
mit Rosmarin-Vinaigrette, Sbrinzer und roter Zwiebelcreme 21.-



Feine Spargeln an Sauce Hollandaise  
neuen Kartoffeln und Beinschinken  
als Vorspeise 26.-  
als Hauptgang 34.-

## Salate

Kartoffelsalat mit Schnittlauch 14.-

Knackig grüner Blattsalat  
mit Dressing Ihrer Wahl 11.-

Gemischte Salatvariation  
mit Dressing Ihrer Wahl 12.-

## Suppe



Zitronenmelissen-Suppe  
mit geräucherte Entenbrust 12.-



Auf Wunsch vegetarisch






Vital Cuisine

# SMART CUISINE

*by Daniel Brunner*

## Hauptgänge

	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, Röstikroketten und Karotten	32.-
	Berner Suuremocke mit Kartoffelstock und Bohnen	35.-
	Zanderknusperli mit Reis, Spinat und Remouladensauce	32.-
	Farfalle an Bärlauchpesto mit Spargel, Cherry Tomaten und Parmesan	26.-
	Rigatoni mit Salsiccia, jungem Spinat, gedörrten Cherry Tomaten, salziger Zitrone, Fenchelsamen und gehobeltem Grana Padano	32.-
	Dorade "Rosé" mit Tomaten-Bärlauch-Tapenade auf grilliertem Mönchsbart	40.-
	Vegetarisches Plain in Pigna mit Ingwer-Karottencreme, Popcorn und grillierten Carciofini	35.-
	<h2>Dessert</h2>	
	Vanille-Thymian-Mousse mit Cassissorbet	12.-
	Avocado-, Chiasamen- und Schokoalden-Muffin mit Heidelbeersorbet	14.-
	Rhabarber Streuselkuchen mit Kompott und Sauerrahmglace	17.-



Auf Wunsch vegetarisch



Vital Cuisine

# SMART CUISINE

*by Daniel Brunner*

## Vital Cuisine

Die gesunde Genussküche

Kartoffelsalat mit Kräutern

Glutenfreie Teigwaren mit Antipasti Gemüse, Pesto und Cherry Tomaten  
*Wählen Sie dazu eine Fleisch- oder Fischkomponente des Tagesangebots*

Warme Beeren mit Vanilleglace

3-Gang Menu	45.-
3-Gang Menu mit Fleisch oder Fisch	60.-

# SMART CUISINE

Die Passion für  
gesunde Ernährung

*by Daniel Brunner*

Montagabend, 08.05.2023

# SMART CUISINE

*by Daniel Brunner*

## CREATIVE Cuisine

Eine kulinarische Sinnesreise

Trockenfleischtatar mit Hüttenkäse, Senfrüchten  
und Salatbouquet mit Alpenkräuter Dressing

Lauchcremesuppe  
mit Marc Trauben und Rohschinken

Tranchierte Rindshuft mit Morchelsauce,  
Schupfnudeln und Blumenkohl mit Mohn

Avocado-, Chiasamen- und Schokoalden-Muffin  
mit Heidelbeersorbet

3-Gang Menu

70.-

4-Gang Menu

85.-



Auf Wunsch vegetarisch



Vital Cuisine

# SMART CUISINE


by Daniel Brunner

## Vitamine in Glas

**Detox**  
Ananas-Ingwer-Birnen 9.-


## Vorspeisen

**Trockenfleischtatar mit Hüttenkäse, Senfrüchten**  
und Salatbouquet mit Alpenkräuter Dressing 16.-

 **Bunter Frühlingssalat mit Feta und Radiesli,**  
gepickeltem Spargel, karamellisierten Sonnenblumenkernen  
und Thymian-Croutons an Beeren-Meerrettich-Dressing 17.-

**Rindstatar**  
90g Schweizer Rindfleisch mit Toast und Butter 25.-

**Onsen Ei und gehobertes Ei auf grillierten und marinierten Spargeln**  
mit Rosmarin-Vinaigrette, Sbrinzer und roter Zwiebelcreme 21.-

 **Feine Spargeln an Sauce Hollandaise**  
neuen Kartoffeln und Beinschinken  
als Vorspeise 26.-  
als Hauptgang 34.-

## Salate

**Karottensalat mit Sultaninen**  
und Licio Petersilie 14.-

**Knackig grüner Blattsalat**  
mit Dressing Ihrer Wahl 11.-

**Gemischte Salatvariation**  
mit Dressing Ihrer Wahl 12.-



## Suppe

 **Lauchcremesuppe**  
mit Marc Trauben und Rohschinken 12.-


# SMART CUISINE

*by Daniel Brunner*

## Hauptgänge

	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, Röstikroketten und Karotten	32.-
	Tranchierte Rindshuft mit Morchelsauce, Schupfnudeln und Blumenkohl mit Mohn	39.-
	Sautiertes Saiblingsfilet mit Safransauce, Beluga Linsen und Wirsing	35.-
	Chäsikäse mit Salatbouquet und Dressing nach Wunsch	26.-
	Rigatoni mit Salsiccia, jungem Spinat, gedörrten Cherry Tomaten, salziger Zitrone, Fenchelsamen und gehobeltem Grana Padano	32.-
	Dorade "Rosé" mit Tomaten-Bärlauch-Tapenade auf grilliertem Mönchsbart	40.-
	Vegetarisches Plain in Pigna mit Ingwer-Karottencreme, Popcorn und grillierten Carciofini	35.-

## Dessert

	Hausgemachte Churros mit Vanillesauce	12.-
	Avocado-, Chiasamen- und Schokoaldden-Muffin mit Heidelbeersorbet	14.-
	Warme Beeren mit Vanilleeis und Schlagrahm	9.-
	Rhabarber Streuselkuchen mit Kompott und Sauerrahmglace	17.-



Auf Wunsch vegetarisch



Vital Cuisine

# SMART CUISINE

*by Daniel Brunner*

## Vital Cuisine

Die gesunde Genussküche

Detox

Ananas-Ingwer-Birnen

Karottensalat mit Sultaninen und Licio Petersilie

Walliser Rösti mit Tomatenscheiben, Gemüseragout und Spiegelei

*Wählen Sie dazu eine Fleisch- oder Fischkomponente des Tagesangebots*

Melonencarpaccio mariniert mit Minze  
und karamelisierten Cashewnüssen

4-Gang Menu

54.-

4-Gang Menu mit Fleisch oder Fisch

69.-