

Saison

FOUR
POINTS
BY SHERATON

STARTERS

Gebeizte Forelle • gelbes Navettencarpaccio • Meerrettichvinaigrette • Weizengras Couscous 19.0

0

pickled trout • yellow turnip carpaccio • horseradish vinaigrette • wheat grass • couscous

Zwiebel Cognacsuppe • Safran • Markknochen • Gratiniertes Knoblauch Käsecrostini Tomatenessenz 19.0

0

onion cognac soup • saffron • marrow • grilled garlic cheese crostini • tomato essence

MAIN COURSE

Weide 62.00

Grilliertes Rindsfilet • Krevettenmarmelade • Perlzwiebelsauce • Kreuzkümmel Rüblipüree Gemüsegarten Kartoffelmuffin
grilled beef fillet • shrimp jam • pearl onion sauce • cumin • carrot puree • vegetable garden
potato muffin

Hof 38.00

Maispoulardenbrust mit Zitronenthymian Frischkäsefüllung • Buttersauce gebratener grüner Spargel • getrocknete Tomate • Gnocchi
cornfed fillet breast • citrus thymian fresh cheese filling • butter sauce • fried green asparagus
dried tomato • gnocchi

Fangfrisch 44.00

Seeteufelfilet • Kräutersalsa • Getrüffelte Schwarzwurzel • Schwarzwurzelchips
gebackene blaue Kartoffel
monkfish fillet • herbal salsa • truffled black salsify • black salsify chips • baked blue potato

Balance 39.00

Kalb: Schweiz
Veal:
Switzerland

Lamm: Irland
Lamb: Ireland

Schwein:
Schweiz
Pork:
Switzerland

Rind: Schweiz / Irland
Beef: Switzerland /
Ireland

Trute: Ungarn
Turkey: Hungary

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Getreide, Milch und Gluten. Für genaue Auskünfte wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter. Wir beraten Sie gerne.

Our food could contain traces of nuts, grains, milk and gluten. For more information do not hesitate to contact our staff anytime. We will be pleased to help you.

rampe süd

RESTAURANT

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen MwSt. von 8%.

Our prices are in CHF and including 8% VAT.

Lachsfilet im Calvadosstock pochiert • Zitronensauce • Austernpilz •
Avocado • Cashew

Gemüsetagliatelle

salmon fillet in calvadosstock poached • lemon sauce • oyster mushroom
• avocado • cashew vegetable tagliatelle

Vegi

29.00

Getreiderisotto • Mozzarella • Basilikum • Pinienkerne • Tomate •
Spinat

Cereal risotto • mozzorella • basil • piniennuts • tomato • spinach

Falafel • Sesamdip • Auberginenkaviar • Grillierte Zucchetti •
Pimientos • Knoblauchkartoffeln

Falafel sesam dip • aubergine caviar • grilled zucchini • pimientos
peppers • garlic potatoes

YOUR INTERACTIVE
CHEFS TABLE
FIREPLACE

STARTERS

Gratinierter Ziegenkäse • Quinoa • Mesclun Salat • Feige • Avocado • Mango Chili Relish	23.00
Gratinated goat cheese • quinoa • mesclun salad • fig • avocado • mango chili relish	
Nüsslisalat • Speck • Ei • Croutons • Parmesan	19.00
Lambs lettuce • bacon • egg • croutons • parmesan cheese	

MAIN COURSE

Rindsentrecote • Kräuterschweinehals • Butternusskürbis • Auberginenrelish • Chimichurri • Café de Paris Butter	39.00
Beef entrecote • herbal neck of pork • butternut pumpkin • aubergine relish • chimi churri • cafe de paris butter	
Lachs • Krevette • Jakobsmuschel • Zander • Butternusskürbis • Safranbutter • Salsa Verde • Kumquatchutney	41.00
Salmon • shrimp • scallop • pike perch • butternut pumpkin • saffron butter • salsa verde • kumquat chutney	
Mais • Zucchetti • Peperoni • Pilze • rote Zwiebel • Tomate • Basilikum Pesto • Baumnuss Dip • Peperonibutter	29.00
Sweet corn • courgette • bell pepper • mushroom • red onion • tomato • basil pesto • walnut dip • bell bepper butter	
Jakobsmuschel • Rindsentrecote • Krevette • Butternusskürbis • Peperonibutter • Salsa Verde • Auberginenrelish	43.00
Scallop • beef entrecote • shrimp • butternut pumpkin • bell pepper butter • salsa verde • aubergine relish	
Pouletbrust • Butternusskürbis • Basilikumpesto • Cafe de Paris • Salsa Verde	31.00
Chicken breast • butternut pumpkin • basil pesto • cafe de paris butter • salsa verde	
serviert mit einer Beilage nach Wahl / served with one side dish of your choice	
Stockbrot 6.00	Tagliatelle 6.00
Stick bread	Tagliatelle
Gebackene Süsskartoffel mit Kräuter dip 6.00	Pommes 6.00
	Pommes

DESSERT

Ananas • grüner Pfeffer • Schoki Orangen Muffin • Beerenragout • Sauerrahmglace	16.00
Pineapple • green pepper • chocolate orange muffin • berries ragout • sour cream glace	

3-GANG MENU COMFORT (VEGI, POULET)	59.00
serviert mit Stockbrot und einer Beilage nach Wahl	

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Getreide, Milch und Gluten enthalten. Für genaue Auskünfte wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter. Wir beraten Sie gerne.

Our food could contain traces of nuts, grains, milk and gluten. For more information do not hesitate to contact our staff anytime. We are happy to help you.

rampe süd

RESTAURANT

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen MwSt. von 8%

Our prices are in CHF and including 8% VAT

Our food could contain traces of nuts, grains, milk and gluten. For more information do not hesitate to contact our staff anytime. We are happy to help you.

RESTAURANT

RESTAURANT

Our prices are in CHF and including 8% VAT