

ZEITGENÖSSISCH, INTERNATIONAL & ABWECHSLUNGSREICH Grand Restaurant

Freitag, 26. November 2021 / *Friday, 26 November 2021*

Moving Mountains Signature Menu

Karottenessenz
Carrot essence

Nüsslisalat mit gebackenem Kürbis, Rosenkohl und Maroni – Vinaigrette
Lamb's lettuce with baked pumpkin, Brussel sprouts and chestnut vinaigrette

Spinatsuppe mit Schalotten und Leinsamen
Spinach soup with shallots and linseed

Zucchini – Lasagne mit Thymiansauce und Peperonata
Courgette lasagne with thyme sauce and peperonata

Geröstete Pastinaken im Baumnussmantel mit Petersiliensauce, Rübli und Austernpilzen

- Optional mit Kalbsmedaillon

Roasted parsnips coated in walnuts with parsley sauce, carrots and oyster mushrooms

- *optional with veal medallion*


Zwetschgenclafoutis mit Nougatsauce
Plum clafoutis with nougat sauce

Reine, hochwertige, unfiltrierte Natusäfte von Wildfrüchten aus möglichst unberührter Natur. "Edition Sommelier" vom Obsthof Retter sind spannende Speisenbegleiter zu ihrem individuellen Moving Mountains Menü. Gern berät Sie unser Servicepersonal zum passenden "pairing"

Pure, high-quality, unfiltered natural juices made of wild fruits from as untouched nature as possible. "Edition Sommelier" by Obsthof Retter are fascinating accompaniments to your individual Moving Mountains menu. Our service staff will be happy to advise you for the suitable "pairing"

Wir freuen uns Ihnen im Rahmen des Dine around ein Fünfgangmenü servieren zu dürfen.
Für unsere à la carte Gäste bieten wir das Diner wie folgt an: Dreigangmenü CHF 72, Viergangmenü CHF 87, Fünfgang CHF 102. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive MwSt.

*It is our great pleasure to serve you a four course menu included in your dine around arrangement.
For our à la carte guests we offer the dinner as followed: Three courses CHF 72, four courses CHF 87,
five courses CHF 102. All prices are in Swiss Francs and included VAT*

 Für weitere "plant-based" Optionen fragen sie bitte unsere Service Mitarbeiter
For more "plant-based" options please ask our service team

Auf Anfrage erteilt Ihnen unser Küchenteam Informationen über Allergene in unseren Speisen
Our kitchen team assists you concerning questions about allergenic substances

Herkunftsbezeichnung / *Declaration of origin*

Fisch, Schalen- & Krustentiere: auf Nachfrage / *Fish, shellfish & crustaceans: upon request*
Kaninchen / *Rabbit*: CH & HUN
Rind / *Beef*: CH & URY
Wild / *Venison*: AUT, GER & NZL
Schwein / *Pork*: CH
Kalb / *Veal*: CH
Lamm / *Lamb*: CH & IRL
Geflügel / *Poultry*: CH & FRA
Wurstwaren & Schinken / *Sausage & ham*: CH & ITA

ZEITGENÖSSISCH, INTERNATIONAL & ABWECHSLUNGSREICH Grand Restaurant

Kalte Vorspeise / *Cold starter*

Gepresste Terrine vom Alpsteinpoulet mit Trüffel, Selleriesalat und Cumberland sauce
Pressed terrine of Alpstein chicken with truffle, celery salad and Cumberland sauce

Frutiger Stör mit Randencarpaccio, Estragonvinaigrette und Kaviar
Sturgeon from Frutigen with beetroot carpaccio, tarragon vinaigrette and caviar

Warme Vorspeise / *Warm starter*

Saltimbocca vom Kaninchen mit Masalajus und cremiger Polenta
Rabbit saltimbocca with Masala jus and creamy polenta

Gebackene Süsskartoffel mit Ziegenkäse und Cranberries
Baked sweet potato with goat cheese and cranberries

Hauptspeisen / *Main courses*

Entrecôte vom Rind mit Schalottenjus, Keniabohnen und Sellerie
Beef sirloin with shallot jus, green beans and celery

Lachsmedaillon mit Sesamsauce, Flower Sprouts und Blumenkohl
Salmon medallion with sesame sauce, flower sprouts and cauliflower

Käse / *Cheese*



Käseauswahl vom Buffet
Cheese selection from the buffet

Nachtische / *Desserts*

Milchreiscrème mit Apfel, Ananas und Fenchel
Rice pudding cream with apple, pineapple and fennel

Mandarine mit Erdnuss und Tandoori
Mandarin with peanut and tandoori

Die Umwelt ist uns wichtig, daher achten wir beim Einkauf unserer Produkte auf artgerechte Tierhaltung sowie nachhaltigen Fischfang.
We value our environment, therefore animal welfare and sustainable fishery are highly important to us

Follow us on  

Stay connected and get inspired
facebook.com/tschuggengrandhotel
#tschuggenmoments #tschuggengrandhotel #tschuggenhotelgroup