

Le Cervin *Grill*

HERZLICH WILLKOMMEN

WELCOME

BIENVENUE

VORSPEISEN

APPETIZERS

HORS D'ŒUVRE

Entenleber, konfierte Entenkeule, schwarze Kirsche, Brioche 31.—

Duck liver, confit duck leg, black cherry, brioche

Foie gras de canard, cuisse de canard confite, cerise noire, brioche

Kalbscarpaccio, Trüffel, Sellerie, Pecorino

Veal carpaccio, truffle, celery, Pecorino

Carpaccio de veau, truffe, céleri, pecorino



34.—

Snow crab, Mango, Avocado, Kokos, Sesam

Snow crab, mango, avocado, coconut, sesame

Crabe des neiges, mangue, avocat, noix de coco, sésame



33.—

Sommerlicher Blattsalat, Blaubeeren, Pfifferlinge, Ahorn, Pekannuss, Belperknolle

Summer leaf salad, blueberries, chanterelles, ahorn, pecan, Belper cheese

Salade croquante d'été, myrtilles, girolles, ahorn, noix de pécan de Belp



22.—

SUPPEN, SOUPS, POTAGES

Oxtail, geräucherte Markbeinklösschen, grillierte Kalbszunge, Wurzelgemüse

Oxtail, smoked bone marrow dumplings, grilled veal tongue, root vegetables

Oxtail, quenelle de moelle fumée, langue de veau grillée, légumes-racines



25.—

Gazpacho, Tomaten, Wassermelone, Limette, Minze

Gazpacho, tomatoes, watermelon, lime, mint

Gazpacho, tomates, pastèque, citron vert, menthe



22.—

WARME VORSPEISEN

WARM STARTERS

HORS D'OEUVRE CHAUDS

Gnocchi, Tomaten, Burrata (Stracciatella), Basilikum

Gnocchi, tomatoes, burrata (Stracciatella), basil

Gnocchi, tomates, burrata (straciatella), basilic

 27.—

Ravioli, fünf Kräuter, Aprikosen, Pfifferlinge, Macchia Pfeffer

Ravioli, five Herbs, apricots, chanterelles, macchia pepper

Raviolis, cinq herbes, abricots, girolles, poivre de Macchia

 29.—

Blumenkohl Steak, Ras el Hannout, Quinoa, Grantapfel, Rosinen

Cauliflower steak, Ras el Hannout, quinoa, pomegranate, sultanas

Steak de chou-fleur, Ras el Hannout, quiona, pomme grenadière, raisins secs

   26.—

AUS DER PFANNE

SLOW SIMMERED

POÊLÉES

Stubenkükenbrüstchen, Trüffelmousseline, Marktgemüse

Spring chicken breast, truffle mousse, market vegetables

Suprême de coquelet, mousseline à la truffe, légumes du marché

 44.—

Geschmorte Short Ribs, Alpin Kimchi, Karotten, Lauch

Braised short ribs, alpine kimchi, carrots, leek

Short ribs braisés, kimchi alpin, carottes, poireaux

 42.—

Sommerreh, Kürbis, Pilzen, Kohle Öl, Johannisbeer

Summer venison, pumpkin, mushrooms, coal oil, currant

Chevreuril d'été, courge, champignons, huile de charbon, groseille

 52.—

Dorade, Gremolata, Zucchini, Rote Paprika

Dorade, gremolata, zucchini, red pepper

Dorade, gremolata, courgettes, poivrons rouges

49.—

VOM SPIESS UND VOM GRILL
FROM THE SPIT AND GRILL
À LA BROCHE ET AU GRILL

AUS DER SCHWEIZ UND DER REGION – SWISS AND REGIONAL –
DE SUISSE ET DE LA RÉGION

Alpstein-Hähnchen vom Spiess, Limoncellosauce prép. 35 min. 45.–
Chicken from “Alpstein” from the spit, Limoncello sauce
Poulet Alpstein à la broche, sauce au Limoncello

Gegrilltes Kalbskotelette (2 Pers.) 500 g 140.–
Grilled cutlet of veal (2 people)
Côtelette de veau grillée (2 pers.)

Marinierte Lammmedaillons vom Grill 52.–
Grilled medallions of lamb
Médallions d'agneau marinés et grillés

Gegrilltes Alpenlammkarree mit kräftiger Fleischsauce und Gemüseauswahl (2 Pers.) 150.–
Grilled rack of lamb with gravy and choice of vegetables (2 people)
Carré d'agneau des Alpes grillé, jus corsé et choix de légumes (2 pers.)

Gegrilltes, einheimisches Kalbssteak 130 g 49.–
Local grilled veal steak 180 g 59.–
Steak de veau de la région grillé

DRY AGED SWISS GOURMET MEAT GRAND CRU

Gegrilltes Rindsfilet  200 g 79.–
Grilled beef fillet
Filet de bœuf grillé

Gegrilltes Entrecôte double (2 Pers.) 500 g 150.–
Grilled double sirloin steak (2 people)
Entrecôte double grillée (2 pers.)

Irishes Black Angus Beef

Irishes Rindsfilet	130 g	52.—
Irish beef fillet	180 g	65.—
<i>Filet de bœuf irlandais</i>		

Irishes Entrecôte	180 g	59.—
Irish sirloin steak		
<i>Entrecôte de bœuf irlandais</i>		

Chateaubriand vom irischen Black Angus, auserlesenes Marktgemüse (ab 2 Pers.) prép. 30 min	155.—
Chateaubriand of Irish Black Angus, selection of market vegetables (from 2 people)	
<i>Chateaubriand de Black Angus irlandais, sélection de légumes du marché (à partir de 2 pers.)</i>	

Irishes Tomahawk steak (ab 2 Pers.)	prép. 30 min /1000 g	145.—
Irish Tomahawk steak (from 2 people)		
<i>Steak Tomahawk irlandais (à partir de 2 pers.)</i>		

Alle unsere Grilladen servieren wir mit:

All grill meat dishes are served with:

Toutes nos grillades sont servies avec:

Saucen: Armagnac-Pfeffer, Béarnaise, Café de Paris

Sauces: Armagnac-pepper, Béarnaise, Café de Paris

Sauces: poivre et Armagnac, béarnaise, café de Paris

Beilagen: Pommes Frites, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Side dishes: French fries, potato gratin, rosemary potatoes, baked potato with sour cream

Garnitures: pommes frites, gratin de pommes de terre, pommes de terre au romarin, pommes de terre au four à la crème acidulée

Gemüse:

Junger Blattspinat mit confierten Cherry Tomaten, Duett von Karotten, glasiertes Bohnengemüse, grilliertes Gemüse

Vegetables:

Young leaf spinach with confit cherry tomatoes, duo of carrots, glazed beans, grilled vegetables

Légumes:

pousses d'épinards avec tomates cerises confites, duo carottes, haricots verts glacés, légumes grillés

TAGESSPEZIALITÄTEN VOM HOLZKOHLENGRILL
DAILY SPECIALITIES FROM THE CHARCOAL GRILL
SPÉCIALITÉS DU JOUR GRILLÉE AU FEU DE BOIS

MONTAG - MONDAY - LUNDI

Black Angus Ribeye

Black Angus Ribeye

Black Angus Ribeye

DIENSTAG - TUESDAY - MARDI

Schweizer Kalbskrone

Swiss rack of veal

Couronne de veau suisse

MITTWOCH - WEDNESDAY - MERCREDI

Rindskotelett

Rib of beef

Côte de bœuf

DONNERSTAG - THURSDAY - JEUDI

Rack vom Luzerner Bierschwein

Rack of Luzern beer pork

Carré de porc de bière

FREITAG - FRIDAY - VENDREDI

Rindsrückenstück

Sirloin / Top cut

Contre-filet de bœuf

SAMSTAG - SATURDAY - SAMEDI

Halber Kalbsrücken aus der Region

Local half saddle of veal

Demi-selle de veau de la région

SONNTAG - SUNDAY - DIMANCHE

Heimisches Lammkarree

Rack of lamb from the valley

Carré d'agneau de la région

Portion

49.—

Kartoffelgratin mit Tagesgemüse

Potato gratin with vegetables of the day

Gratin de pommes de terre et légumes du jour

Vegetarische Gerichte

vegetarian dishes
plats végétariens



Vegane Gerichte

vegan dishes
plat végétans



Laktosefreie Gerichte

Lactose free dishes
plats sans lactose



Glutenfreie Gerichte

gluten free dishes
plats sans gluten



Wenn nichts anderes vermerkt, verwenden wir:

Unless we do not declare anything else, we use:

Sauf indication contraire nous utilisons :

Rindfleisch – Beef – *boeuf*

Kalbfleisch – Veal – *veau*

Lammfleisch – Lamb – *agneau*

Ente – duck – *canard*

Reh – venison – *chevreuil*

Wild – Game – *gibier*

Geflügel – Poultry – *volaille*

Schweinefleisch – pork – *porc*

Goldbrasse – sea bream – *dorade*

Snowcrab – *crabe des neiges*

CH/IR/ AUS*

CH

CH/IR/GB

FR/ UA

A

A

CH/F

CH

FAO 27

FAO 21

***Kann mit hormonellen Leistungsförderern und Antibiotika erzeugt worden sein**

**May have been produced with hormonal enhancers and antibiotics*

**Peut avoir été produit avec des stimulateurs de croissance hormonaux et des antibiotiques*

Preise in Schweizer Franken, Bedienung und MWST inbegriffen.

Our prices are in Swiss Francs, service and VAT included.

Les prix s'entendent en francs suisses, service et TVA inclus.

Unser Team beantwortet Ihnen gerne Fragen und gibt Ihnen Informationen über die Zubereitung und die Inhaltsstoffe, welche im Menü verwendet werden. Bitte teilen Sie etwaige Allergien und Unverträglichkeiten dem Serviceteam mit.

Our staff is at your completely disposal for any information about ingredients and preparations used in the menu. We kindly ask you to advise any allergies or intolerances to the service team.

Le personnel de service est à votre disposition pour vous renseigner sur les ingrédients et le mode de préparation des différents plats. Veuillez nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire.