

Pavillon

Restaurant & Bar

Speisekarte

Herzlich willkommen!

Mit Freude begrüßen wir Sie im neu eröffneten Pavillon Restaurant und Bar. Ein Ort, an dem Genuss, Gastfreundschaft und Ambiente aufeinandertreffen.

Unsere Speisekarte vereint regionale und saisonale Zutaten und kreative Ideen aus der Küche. Mit Leidenschaft kreieren wir Gerichte, die Tradition und moderne Kulinarik verbinden.

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch und wünschen eine genussvolle Zeit bei uns.

We are delighted to welcome you to our newly opened pavilion. A place where fine dining, hospitality and a stylish atmosphere come together.

Our menu brings together regional and seasonal ingredients with creative ideas from our kitchen. With passion, we craft dishes that bridge tradition and contemporary cuisine.





Thank you for visiting us, and wish you a wonderful time with us.

Aus Rücksicht auf Ihre Tischnachbarn ist unsere Terrasse ein rauchfreier Bereich. Vielen Dank für Ihr Verständnis!


Out of consideration for our other guests, our terrace is a non-smoking area. Thank you for your understanding!



Apéro Snacks

Gougères Appenzeller Jalapeño  <i>Gougères</i> Appenzeller cheese Jalapeño	2 Stück	7.00
Erbsen-Tartelette Shiitake Haselnuss Yuzu   <i>Pea tartlet</i> Shiitake Hazelnut Yuzu	2 Stück	6.00
Knoblauchbrot „Sonne“ Sauerteigbrot Knoblauch Miso Limette Parmesan  <i>Garlic bread „Sonne“</i> Sourdough bread Garlic Miso Lime Parmesan	2 Stück	7.00
Auster Gillardeau Nr. 2 Vollkorn-Roggenbrot Cheddar Zitrone Schalotten-Vinaigrette <i>Oyster Gillardeau No. 2</i> Wholemeal rye bread Cheddar Lemon Shallot vinaigrette	1 Stück 3 Stück 6 Stück	8.00 22.00 40.00
Kalbstatar Belper Knolle Röstzwiebeln <i>Veal tartare</i> Belper Knolle cheese Crispy onions	2 Stück	8.00

Vorspeisen

Tomaten-Erdbeer-Salat Rucola Pistazien Chili   	16.00
<i>Tomato and strawberry salad</i> Rocket Pistachios Chilli	
Kopfsalat Schwarzer Knoblauch Radieschen Getreide French-Dressing   	16.00
<i>Lettuce</i> Black garlic Radish Grains French dressing	
Charentais-Melone Pata Negra Stracciatella di Burrata Grüner Spargel 	21.00
<i>Charentais melon</i> Pata Negra ham Stracciatella di burrata Green asparagus	
Carpaccio vom Thunfisch Peperoncini Limette Basilikum 	27.00
<i>Tuna carpaccio</i> Chilli peppers Lime Basil	
Alpenzander-Ceviche Gurken Sauerrahm Meerrettich 	24.00
<i>Alpine pike-perch ceviche</i> Cucumber Sour cream Horseradish	
Scampi-Cocktail Kaisergranat Avocado Chicorée Tomaten Fingerlimes 	28.00
<i>Scampi cocktail</i> Norway lobster Avocado Chicory Tomatoes Finger limes	
Sonnen-Toast Rindstatar Brioche Eigelb Cornichons Dijonsenf Kapern	32.00
<i>„Sonne“ Toast</i> Beef tartare Brioche Egg yolk Gherkins Dijon mustard Capers	


Suppen

Gelbe Gazpacho | Aji Amarillo | Labneh | Koriander  **17.00**
Yellow gazpacho | Aji Amarillo | Labneh | Coriander

Erbsen-Cappuccino | Curry | Kerbel | Eierschwämmli   **18.00**
Pea cappuccino | Curry | Chervil | Chanterelles

Zwischengänge

Hausgemachter offener Hummer-Raviolo | Bouillabaisse-Sud | Sauce Rouille | Salicorne | Fingerlimes **39.00**
Homemade lobster raviolo | Bouillabaisse stock | Rouille sauce | Salicornia | Finger limes

Kalbsmilken „Rossini“ | Entenleber | Trüffel | Spinat | Armagnac-Jus  **42.00**
Veal sweetbreads „Rossini“ | Foie gras | Truffles | Spinach | Armagnac jus



Hauptgänge

Fischknusper | Seehecht | Meerforellenrogen | Cornichons | Kapernschaum
Crispy fish | Hake | Sea trout roe | Gherkins | Caper foam

57.00

Rande | Buttermilch | Ricotta Salata | Haselnuss 
Beetroot | Buttermilk | Ricotta salata | Hazelnut

38.00

Aubergine | Grüner Spargel | Buchenpilze | Borlotti-Bohnen-Miso   
Aubergine | Green asparagus | Beech mushrooms | Borlotti bean miso

43.00

Dorade Royale | Tomaten | Oliven | Harissa | Kartoffel
Royal sea bream | Tomatoes | Olives | Harissa | Potatoes

49.00

Perlhuhn | Paella-Sud | gefüllte Spitzpaprika | Risoni | Rucola 
Guinea fowl | Paella broth | Stuffed pointed peppers | Risoni | Rocket

46.00

Kalbsfilet | Rüebli | Kefen | Rösti | Champignons | Jus 
Veal fillet | Carrots | Snow peas | Rösti | Mushrooms | Jus




58.00

Rindshohrücken | Senf-Zwiebel-Kruste | Pommes Anna | Schwarzbierjus
Ribeye | Mustard and onion crust | Pommes Anna | Dark beer jus

für 2 Personen (pro Person)
for 2 persons (per person)





62.00

Dessert & Käse

Zitronensorbet Champagner Kandierte Zitronen Verbene   	16.00
<i>Lemon sorbet</i> <i>Champagne</i> <i>Candied lemons</i> <i>Verbena</i>	
Erdbeeren Waldmeister-Sabayon Mandel-Crumble	17.00
<i>Strawberries</i> <i>Woodruff sabayon</i> <i>Almond crumble</i>	
Karamell-Brownie-Sundae Vanille-Glace Karamellsauce Rahm Schokolade	15.00
<i>Caramel brownie sundae</i> <i>Vanilla ice cream</i> <i>Caramel sauce</i> <i>Whipped cream</i> <i>Chocolate</i>	
Brombeer Tarte Brombeer Sauerrahm-Glace	17.00
<i>Blackberry tart</i> <i>Blackberry</i> <i>Sour cream ice cream</i>	
Schweizer Käsevariation Früchtebrot Feigen-Balsamico Chutney Birnensenf	21.00
<i>Swiss cheese platter</i> <i>Fruit bread</i> <i>Fig balsamic chutney</i> <i>Pear mustard</i>	

Glace

Pistazien-Affogato Pistazien-Glace Espresso Pistaziencrème Cantuccini <i>Pistachio affogato</i> <i>Pistachio ice cream</i> <i>Espresso</i> <i>Pistachio cream</i> <i>Cantuccini</i>	14.00
Eiskaffee „Sonne“ Kaffee-Glace Rahm Orange Kaffeelikör <i>Iced coffee „Sonne“</i> <i>Coffee ice cream</i> <i>Cream</i> <i>Orange</i> <i>Coffee liqueur</i>	15.00
Coupe Dänemark Vanille-Glace Mandeln Rahm Schokoladensauce Kakao-Crumble <i>Coupe Denmark</i> <i>Vanilla ice cream</i> <i>Almonds</i> <i>Cream</i> <i>Chocolate sauce</i> <i>Cocoa crumble</i>	15.00
Kirsch-Basilikum-Becher Kirsch-Glace Basilikum-Sorbet Basilikum Kirschen Pfeffer-Meringue <i>Cherry and basil cup</i> <i>Cherry ice cream</i> <i>Basil sorbet</i> <i>Basil</i> <i>Cherries</i> <i>Pepper meringue</i>	14.00
Glace- und Sorbetaromen vom Bauernhof Schlattgut Vanille Schokolade Stracciatella Kaffee Pistazie Erdbeere Zitrone Sauerrahm <i>Ice cream and sorbet flavours from Schlattgut Farm</i> <i>Vanilla</i> <i>Chocolate</i> <i>Stracciatella</i> <i>Coffee</i> <i>Pistachio</i> <i>Strawberry</i> <i>Lemon</i> <i>Sour cream</i>	4.50
mit Rahm <i>with whipped cream</i>	1.50

Lebensmittel-Deklaration (Herkunft)		Legende
Kalb <i>Veal</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>	 Vegetarisch <i>vegetarian</i>
Rind <i>Beef</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>	 Vegan <i>vegan</i>
Pata Negra <i>Pata Negra ham</i>	Spanien <i>Spain</i>	 Glutenfrei <i>gluten-free</i>
Entenleber <i>Foies gras</i>	Frankreich <i>France</i>	 Laktosefrei <i>lactose-free</i>
Perlhuhn <i>Guinea fowl</i>	Frankreich <i>France</i>	
Austern <i>Oyster</i>	Frankreich <i>France</i>	
Thunfisch <i>Tuna</i>	Spanien <i>Spain</i>	
Zander <i>Pike perch</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>	
Seehecht <i>Hake</i>	FAO 58	
Scampi <i>Langoustine</i>	FAO 51	
Hummer <i>Lobster</i>	Frankreich <i>France</i>	
Dorade <i>Sea bream</i>	Frankreich <i>France</i>	
Brot <i>Bread</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>	

Nähere Angaben zu den einzelnen Zutaten und Allergenen können gerne mündlich bei unseren Servicemitarbeitenden nachgefragt werden.

Please ask our service staff for further information on the individual ingredients and allergens.

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt

Prices are in Swiss francs (CHF) and include VAT