

Pavillon

Restaurant & Bar

Speisekarte

Herzlich willkommen!

Mit Freude begrüßen wir Sie im 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 Pavilion Restaurant and Bar. 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, and we 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 Mimolette Peperoncini  <i>Gougères</i> <i>Mimolette</i> <i>Peperoncini</i>	2 Stück	6.50
Randen-Tatar Haselnuss Joghurt  <i>Beetroot tartare</i> <i>Hazelnut</i> <i>Yogurt</i>	2 Stück	7.00
Kimchi-Rolle Shiitake Rettich Chinakohl   <i>Kimchi roll</i> <i>Shiitake</i> <i>White radish</i> <i>Cabbage</i>	2 Stück	7.00
Kürbis-Tartelette Hirschschinken Kürbiskerne  <i>Pumpkin tartlet</i> <i>Venison ham</i> <i>Pumpkin seeds</i>	2 Stück	7.00
Auster Gillardeau Nr. 2 Apfel-Wasabi-Vinaigrette Sesam Cracker <i>Gillardeau no. 2 oyster</i> <i>Apple wasabi vinaigrette</i> <i>Sesame cracker</i>	1 Stück	8.00
	3 Stück	22.00
	6 Stück	40.00

Vorspeisen

Nüsslisalat Onsen-Ei Brioche Radieschen French-Dressing Braune-Butter-Schaum 	19.00
<i>Lamb's lettuce</i> Onsen egg Brioche Radishes French dressing Brown butter foam	
Gelbe Rande Hüttenkäse Getrocknete Tomaten Amaranth Knusperzwiebeln 	18.00
<i>Yellow beets</i> Cottage cheese Sun-dried tomatoes Amaranth crispy onions	
Wolfsbarsch Grüner Apfel Buttermilch Dill	26.00
<i>Sea bass</i> Green apple Buttermilk Dill	
Jakobsmuschel Kokosnuss-Limetten-Vinaigrette Grüne Papaya Erdnuss	27.00
<i>Scallop</i> Coconut-lime vinaigrette Green papaya Peanut	
Rindscarpaccio Harissa Pinienkerne Sbrinz	28.00
<i>Beef carpaccio</i> Harissa Pine nuts Sbrinz cheese	
„Sonnen“ Toast Rindstatar Brioche Eigelb Cornichons Dijonsenf Kapern	32.00
<i>„Sonne“ toast</i> Beef tartare Brioche Egg yolk Gherkins Dijon mustard Capers	

Suppen

Zwiebel-Consommé | Gruyère | Sauerteig | Senf | Estragon **19.00**
Onion consommé | Gruyère | Sourdough | Mustard | Tarragon

Grüne-Bohnen-Crèmesuppe | Vadouvan | Waldpilze  **17.00**
Cream of green bean soup | Vadouvan | Wild mushrooms

Zwischengänge

Hausgemachter offener Hummer-Raviolo | Bouillabaisse-Sud | Sauce Rouille | Salicorne | Fingerlimes **42.00**
Homemade lobster raviolo | Bouillabaisse stock | Rouille sauce | Salicornia | Finger limes

Tagliolini | Weisser Trüffel | Eigelb | Spinat  **39.00**
Tagliolini | White truffle | Egg yolk | Spinach

Hauptgänge

Fischknusper Seehecht Meerforellenrogen Cornichons Kapernschaum <i>Crispy fish</i> Hake Sea trout roe Gherkins Caper foam	57.00
---	-------

Blumenkohl Miso-Hollandaise Zitrusfrüchte Cashew  <i>Cauliflower</i> Miso hollandaise Citrus fruits Cashew	34.00
---	-------

Rotkohl Sellerie Boskoop Rande  <i>Red cabbage</i> Celery Boskoop apple Beetroot	38.00
---	-------

Saibling Bimi Rote Linsen Curry-Beurre-Blanc  <i>Arctic charr</i> Bimi Red lentils Curry beurre blanc	46.00
--	-------

Alpstein-Poulet Spitzkohl Weisser Trüffel Steinpilze Orecchiette  <i>Alpstein chicken</i> Pointed cabbage White truffle Porcini mushrooms Orecchiette	52.00
---	-------

Kalbsfilet Rösti Wurzelgemüse Perlchampignons  <i>Veal fillet</i> Rösti Root vegetables Button mushrooms	58.00
--	-------

Reh-Entrecôte Rosenkohl Maroni Preiselbeeren Waldpilze Spätzle Wildrahmsauce <i>Entrecôte of venison</i> Brussels sprouts Chestnuts Cranberries Wild mushrooms Spätzle Game cream sauce	59.00
---	-------

Dessert & Käse

Schokoladenmousse Portwein Feigen Mandeln <i>Chocolate mousse</i> Port wine Figs Almonds	17.00
Baumnuss-Crumble Karamell Birnen Baumnuss-Glace 8 <i>Walnut crumble</i> Caramel Pears Walnut ice cream	16.00
Vermicelle Meringue Zwetschgen Milchcrème <i>Chestnut vermicelles</i> Meringue Plums Milk cream	17.00
Schweizer Käsevariation Früchtebrot Feigen-Chutney Birnensenf <i>Swiss cheese selection</i> Fruit bread Fig chutney Pear mustard	21.00

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 <i>Iced coffee „Sonne“</i> <i>Coffee ice cream</i> <i>Cream</i> <i>Orange</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
Kürbiskern Apfel-Kürbis-Ragout Vanille-Glace Kürbiskernöl <i>Pumpkin seed</i> <i>Apple pumpkin ragout</i> <i>Vanilla ice cream</i> <i>Pumpkin seed oil</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 Chocolate Stracciatella Coffee Pistachio Strawberry Lemon Sour cream</i>	pro Kugel <i>per scoop</i>	4.50
mit Schlagrahm <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>
Alpstein-Poulet <i>Alpstein chicken</i>	Schweiz <i>Switzerland</i>	 Glutenfrei <i>gluten-free</i>
Hirsch <i>Venison</i>	Österreich <i>Austria</i>	 Laktosefrei <i>lactose-free</i>
Reh <i>Venison</i>	Österreich <i>Austria</i>	
Wolfsbarsch <i>Sea bass</i>	FAO 37	
Seehecht <i>Hake</i>	FAO 58	
Meerforelle	Italien <i>Italy</i>	
Jakobsmuschel <i>Scallop</i>	Frankreich <i>France</i>	
Austern <i>Oyster</i>	Frankreich <i>France</i>	
Saibling <i>Arctic charr</i>	Spanien <i>Spain</i>	
Hummer <i>Lobster</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