

LIGHT

Prelude



TATAKI VOM LACHS

Sesam | Gurke | Grapefruit | Shiso-Ponzu

Salmon tataki

Sesame | Cucumber | Grapefruit | Shiso-ponzu

CHF 33.- ½ portion

CHF 44.-



HERBSTSALAT

Nüsslisalat | Apfel Dressing | Blaubeeren Haselnuss

Crumble | Fenchel

Autumn salad

Lamb's lettuce | Apple | Blueberries | Hazelnut crumble | Fennel

CHF 17.-



BURRATA-MOUSSE

Wildtomaten | Gelbe Salsa | Basilikum

Burrata mousse

Wild tomatoes | Yellow salsa | Basil

CHF 25.-

RINDSTARTAR

Schnittlauch-Crème fraîche | Gebeiztes Eigelb

Brioche Toast

Beef Tartare

Chive crème fraîche | Cured egg yolk | Brioche toast

80g CHF 28.-

160g CHF 46.-

+ Hausgemachte Pommes Frites

+ Homemade french fries

CHF 9.-

SPOONFUL

Delights



CONSOMMÉ VON ZITRONENGRAS

Raviolini mit Foie Gras

Gemüsebrunoise | Feigen

Lemongrass consommé

Foie gras raviolini | Vegetable brunoise | Figs

CHF 25.-

GRÜNE-BOHNEN-SUPPE

Hausgemachte Wurstkonfitüre | Balsamico-Kaviar

Green bean soup

Homemade sausage jam | Balsamic caviar

CHF 18.-



MAIN Act



SECRETO VOM IBERICOSCHWEIN

Trio vom Sellerie | Haselnuss

Iberico pork secreto

Trio of celery | Hazelnut

CHF 52.-



COQ AU BLANC

Pfifferlinge | Bohnen-Cassoulet | Tomaten

Coq au Vin

Chanterelles | Bean cassoulet | Tomato

CHF 48.-



FORELLE

Zucchini | Aubergine | Basilikum | Bellota

Trout

Zucchini | Eggplant | Basil | Bellota

CHF 47.-



SCHWARZER KABELJAU

Karotte | Pak Choi | Miso

Black cod

Carrot | Pak choi | Miso

CHF 53.-



CHINAKOHL | PALMZUCKER-VINAIGRETTE

Fermentierte Radieschen | Cashewnüsse

Napa cabbage | Palm sugar vinaigrette

Fermented radishes | Cashew nuts

CHF 37.-



LINGUINE

Champagner - Verjus | Algenkaviar | Belperknolle | Spinat

Linguine

Champagne-Verjuice | Seaweed caviar | Belperknolle cheese | Spinach

CHF 36.-

SWEET PLEASURES

Dessert



CEVICHE VON DER BIRNE

Kokosnuss | Chili

Pear ceviche

Coconut | Chili

CHF 17.-

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

Pflaumen | Brownie

Dark chocolate mousse

Plums | Brownies

CHF 17.-



MERINGUE

Rhabarber | Erdbeeren | Doppelrahm

Meringue

Rhubarb | Strawberries | Double cream

CHF 17.-



KÄSEAUSWAHL | JUMI & LUISIER

Hausgemachtes Fruchtbrot | Feigensenf

Cheese selection | Jumi & Luisier

Homemade fruit bread | Fig mustard

CHF 19.-



SCOOP

&Smile

ESPRESSO

Elegance



EIS

Vanille | Schokolade | Mokka | Zimt | Stracciatella
Ice Cream

Vanilla | Chocolate | Coffee | Cinnamon | Stracciatella

CHF 5.- pro Kugel | per scoop



SORBET

Aprikose | Limone | Himbeere | Birne

Sorbet

Apricot | Lemon | Raspberry | Pear

CHF 5.- pro Kugel | per scoop



2 cl Eau de vie Morand / Wodka

CHF 7.-



AFFOGATO AL CAFFÈ

Espresso | Vanille Eis

Affogato al caffè

Espresso | Vanilla ice cream

CHF 10.-



MARTINI AFFOGATO

Espresso Martini | Vanille Eis

Martini Affogato

Espresso Martini | Vanilla ice cream

CHF 21.-

RESTAURANT

SAVEURS

by Schönegg

ENTRÉES

TATAKI VOM LACHS

Sesam | Gurke | Grapefruit | Shiso-Ponzu

Tataki de saumon

Sésame | Concombre | Pamplemousse | Shiso-ponzu

BURRATA-MOUSSE

Wildtomaten | Gelbe Salsa | Basilikum

Mousse de burrata

Tomates sauvages | Salsa jaune | Basilic

PLATS

SECRETO VOM IBERICOSCHWEIN

Trio vom Sellerie | Haselnuss

Secreto de porc ibérique

Trio de céleri | Noisette

FORELLE

Zucchini | Aubergine | Basilikum | Bellota

Truite

Courgette | Aubergine | Basilic | Bellota

LINGUINE

Champagner-Verjus | Algenkaviar | Belper Knolle | Spinat

Linguine

Verjus au champagne | Caviar d'algues | Belper Knolle | Épinards

SOUPES

CONSOMMÉ VON ZITRONENGRAS

Raviolini mit Foie Gras

Gemüsebrunoise | Feigen

Consommé à la citronnelle

Raviolini au foie gras | Brunoise de légumes | Figues

GRÜNE-BOHNEN-SUPPE

Hausgemachte Wurstkonfitüre | Balsamico-Kaviar

Soupe de haricots verts

Confit maison de saucisse | Caviar de balsamique

DESSERTS

CEVICHE VON DER BIRNE

Kokosnuss | Chili

Ceviche de poire

Noix de coco | Piment

MERINGUE

Rhabarber | Erdbeeren | Doppelrahm

Meringue

Rhubarbe | Fraises | Double Crème



HAUSGERÄUCHERTES
HIRSCHCARPACCIO^{DE}

FERMENTIERTE BROMBEEREN
SELLERIE

Carpaccio de cerf fumé maison
Mûres fermentées | Céleri
House-smoked venison carpaccio
Fermented blackberries | Celeriac

CHF 27,-



REHENTRECÔTE^{DE}
SAUCE POIVRADE

SPÄTZLE | ROTKOHL | STEINPILZE | KUMQUATS

Entrecôte de chevreuil

Sauce poivrade

Spaetzle | Chou rouge | Cèpes | Kumquats

Venison steak

Sauce poivrade

Speatzle | Red cabbage | Porcini mushrooms | Kumquats

CHF 48,-



VERMICELLES

MERINGUE | VANILLE EIS | KIRSCH

Vermicelles

Meringue | Glace à la vanille

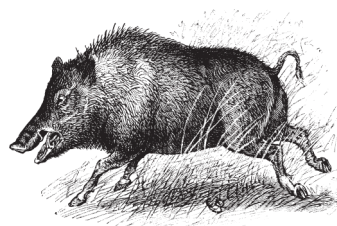
Eaux de Vie de Cerises

Vermicelles

Meringue | Vanilla ice cream | Cherry brandy

CHF 11,-

WILD Menu



WILDSCHWEINBÄCKCHEN^{DE}
GNOCCHI | EINGELEGTE BIRNE
WURZELGEMÜSE

Joues de sanglier | Gnocchi | Poire marinée
Légumes racines

Wild Boar Cheeks | Gnocchi | Pickled Pear
Root Vegetables

CHF 47,-

➔ [Tisch reservieren](#)

➔ [Réserver une table](#)

➔ [Reserve a table](#)



UNSERE HERKUNFT

Unsere Verantwortung

KALB | GEFLÜGEL

Unser Fleisch stammt von ausgewählten Schweizer Höfen mit Fokus auf respektvolle Aufzucht und höchste Qualität.

RIND | SCHWEIN

Unser Rindfleisch und Schweinefleisch stammen von LUMA Delikatessen – Swiss Black Angus aus artgerechter Haltung und langsamer Reifung am Knochen. Für besonders aromatisches, zartes Fleisch mit Charakter.

TROCKENFLEISCH

Unser Trockenfleisch stammt von lokalen Produzenten aus Zermatt.

FOIE GRAS

Unsere Foie Gras stammt aus dem Südwesten Frankreichs, von Clos Saint Sozy. Dort wird jeder Schritt der Foie-Gras-Herstellung überwacht: von der Aufzucht bis zur Vermarktung.

LAMM

Unser Lamm stammt aus zwei sorgfältig ausgewählten Herkünften: aus den grünen Weidelandschaften Wales sowie aus der Schweiz, bezogen über unseren Partner Fideco. Die Tiere wachsen artgerecht auf und liefern ein besonders zartes, fein aromatisches Fleisch mit charaktervollem Geschmack.

BURRATA

Die Burrata stammt ebenfalls von unserem Lieferanten Fideco und kommt aus Italien.

LACHS | LACHSFORELLE

Unser Lachs stammt aus nachhaltiger Zucht von Swiss Lachs in Lostallo^{GR}.

EGLIFILET

aus Raron (Wallis).

KABELJAU

Unser Kabeljau stammt aus Wildfang in den inländischen Gewässern Nordamerikas und wird über unseren Partner Bianci bezogen. Frisch gefangen, naturbelassen und mit Fokus auf nachhaltige Fischerei.

ZANDER

Unser Zander wird in den Schweizer Alpen gezüchtet.

GEMÜSE | KRÄUTER

Frisch und saisonal geliefert durch unsere Partner Stoller & Walker mit Sitz in Zermatt.

BROT

Unsere Brote stammen von Hiestand – tiefgekühlt geliefert und bei uns im Haus frisch fertig gebacken. Die Teiglinge werden in der EU hergestellt. Herkunft: EU (Teigling), Schweiz (Backvorgang).

UNSER BEITRAG ZUR NACHHALTIGKEIT

Über drei Saisons hinweg haben wir mit KITRO unseren Food Waste gemessen und unseren Umgang mit Ressourcen nachhaltig verbessert. Die daraus gewonnenen Erkenntnisse prägen weiterhin unsere tägliche Arbeit.

Wir unterstützen die Non-Profit-Organisation

WASSER FÜR WASSER

und ermöglichen Wasser, Hygiene und Bildungsprojekte in Mosambik, Sambia und der Schweiz.



vegan



vegetarisch



laktosefrei



glutenfrei

Für weitere Informationen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich gerne an unser Serviceteam. Eine detaillierte Übersicht finden Sie auch online.

Alle Preise in CHF inkl. ges. MwSt.



IM EINKLANG MIT HARMONIE UND LEBEN

OUR ROOTS

Our Responsibility

VEAL | CHICKEN

Our meat comes from selected Swiss farms, with a focus on respectful animal husbandry and top quality.

BEEF | PORK

Our beef and pork come from LUMA Delikatessen – Swiss Black Angus, raised with care and dry-aged on the bone. The result: tender, flavorful meat with true character.

DRIED MEAT

Our dried meat are from local producers in Zermatt.

FOIE GRAS

Our Foie Gras comes from South West of France, from Clos Saint Sozy. They took care of every step of the Foie Gras production : from breeding to marketing.

LAMB

Our lamb comes from two carefully selected sources: the green pastures of Wales and Switzerland, sourced through our partner Fideco. The animals are reared in a manner appropriate to their species and produce particularly tender, delicately flavoured meat with a distinctive taste

BURRATA

The burrata also comes from our supplier Fideco and is sourced from Italy.

SALMON | SALMONTROUT

From sustainable aquaculture by Swiss Lachs in Lostallo (Grisons).

PERCH FILLET

From Raron (Valais).

COD

Our cod comes from wild catch in the inland waters of North America and is sourced through our partner Bianci. Freshly caught, natural, and sustainably fished.

PIKE PERCH

Our pike perch is grown in the Swiss alps.

VEGETABLES | HERBS

Fresh and seasonal, delivered by our partners Stoller & Walker, based in Zermatt

BREAD

Our bread is supplied by Hiestand – delivered frozen and freshly baked in-house. The dough pieces are produced in the EU. Origin: EU (dough), Switzerland (final baking)

OUR CONTRIBUTION TO SUSTAINABILITY

Over the course of three seasons, we measured our food waste with KITRO and significantly improved our resource management. The insights gained continue to shape our daily operations.

We support the non-profit organization

WASSER FÜR WASSER

and help enable water, hygiene, and education projects in Mozambique, Zambia, and Switzerland.



vegan



vegetarian



lactosefree



glutenfree

For more information on allergens and intolerances, please feel free to contact our service team. A detailed overview is also available online.

All prices are in CHF and include VAT.



IN HARMONY WITH ALL LIFE ON EARTH