

Freitag, 03. April 2026

Karfreitag

Rauchlachscrepe mit Frischkäse & Blattspinat an Honig-Senf-Dill Dip

Crêpes with smoked salmon, cream cheese and spinach, served with honey, mustard & dill dip
Crêpes avec saumon fumé, fromage frais et d'épinards
servies avec une sauce au miel, à la moutarde et à l'aneth



Suppen & Saisonsalate vom Buffet

Soup & season salad buffet | Buffet des soups & salades de saison



Kalbssteak mit sautiertem Pak Choi und Süsskartoffelpüree

Veal steak with sautéed pak choi and sweet potato purée
Steak de veau accompagné de pak choï sauté et de purée de patates douces
oder | or | où

Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Petersilienkartoffeln und marinierten Mesclun Blättern

Sea bass in a salt crust with parsley potatoes and marinated mesclun leaves
Bar en croûte de sel, accompagné de pommes de terre au persil
et d'un mélange de salades marinées
oder | or | où

Steinpilztagliatelle mit Trüffel und geschmelzten Ramatitomaten

Porcini mushroom tagliatelle with truffle and melted ramati tomatoes
Tagliatelles aux cèpes, à la truffe et aux tomates ramati fondantes



Valentinas Tiramisu

Valentina's Tiramisu | Le tiramisu de Valentina

5-Gänge Menu CHF 75 | 4-Gänge Menu CHF 70
Vorspeise | Hauptgang | Dessert CHF 68
Suppe oder Salat | Hauptgang | Dessert CHF 62



RESTAURANT
**PEAK
FINE**
• FINE TO DINE •

Samstag, 04. April 2026

Ostersamstag

Carpaccio von der Ochsenherz Tomate mit Ziegenkäsemousse und Basilikum Sorbet

Carpaccio of tomatoes with goat's cheese mousse and basil sorbet
Carpaccio de tomates, mousse au fromage de chèvre et sorbet au basilic



Suppen & Saisonsalate vom Buffet

Soup & season salad buffet | Buffet des soups & salades de saison



Fondue Chinoise

**mit Rind-, Kalb-, Schweinefleisch und Poulet
Seeteufel, Lachs und Krevetten**

feine hausgemachte Saucen
Pommes frites und/oder Reis

Fondue chinoise

**with beef, veal, porc and chicken
monkfish, salmon and shrimps**

homemade sauces
french fries and/or rice

Fondue chinoise

**avec viande de bœuf, veau, porc et poulet
lotte, saumon et crevettes**

saucés maison
pommes frites et/ou riz



Gebrannte Creme von der Tonkabohne

Crème brûlée with tonka beans
Crème brûlée à la fève tonka

5-Gänge Menu CHF 75 | 4-Gänge Menu CHF 70
Vorspeise | Hauptgang | Dessert CHF 68
Suppe oder Salat | Hauptgang | Dessert CHF 62



Sonntag, 05. April 2026

Ostersonntag

Kalt geräucherte Entenbrust mit Fenchel und Orange

Cold-smoked duck breast with fennel and orange

Magret de canard fumé à froid au fenouil et à l'orange



Suppen & Saisonsalate vom Buffet

Soup & season salad buffet | Buffet des soups & salades de saison



Geschmorte Haxe vom Osterlamm mit wildem Brokkoli und Tessiner Polenta

Braised Easter lamb shank with wild broccoli and Ticino polenta

Jarret d'agneau de Pâques braisé, accompagné de brocoli sauvage et de polenta tessinoise

oder | or | où

Liaison von Lachs- & Seeteufel im Noriblatt auf getrüffelm Püree von Pfälzer Rüebl

Salmon and monkfish in a nori wrap served on a truffle purée of Palatinate carrots

Liaison de saumon et de lotte dans une feuille de nori, sur une purée truffée de carottes du Palatinat

oder | or | où

Variation von buntem Marktgemüse mit Röstitalern und Zuckererbsen Veloute

Assortment of market vegetables with roasted potatoes and a sugar snap pea velouté

Assortiment de légumes de saison, galettes de pommes de terre rôties et un velouté de pois gourmands



Chef`s Choice Karottenkuchen

Chef's Choice Carrot Cake

Gâteau aux carottes « Chef's Choice »

5-Gänge Menu CHF 75

4-Gänge Menu CHF 70

Vorspeise | Hauptgang | Dessert CHF 68

Suppe oder Salat | Hauptgang | Dessert CHF 62





Samstag, 06. April 2026
Ostermontag

Tartar vom Wasserbüffel mit Lachsrogen in lauwarmen Misofond serviert

Water buffalo tartare served with salmon roe in a warm miso broth
Tartare de buffle d'eau aux œufs de saumon, servi dans un bouillon tiède au miso



Suppen & Saisonsalate vom Buffet

Soup & season salad buffet | Buffet des soups & salades de saison



**Am Stück gebratenes Kotelette vom Iberico Schwein mit Dijonsenf Sauce,
Doppelt gebackener Kartoffel und Marktgemüse**

Iberico pork chop, pan-fried in one piece, served with a Dijon mustard sauce,
double-baked potato and market vegetables
Côtelette de porc ibérique cuite en un seul morceau, accompagnée d'une sauce à la moutarde de Dijon,
de pommes de terre doublement cuites et de légumes du marché

oder | or | où

Edelstück vom Papageifisch mit buntem Gemüsereis und leichtem Safran Rahm

Premium cut of parrotfish served with vegetable rice and a light saffron cream sauce
Filet de poisson-perroquet accompagné d'un riz aux légumes et d'une crème légère au safran

oder | or | où

Gebackener Blumenkohl mit zweierlei von der Avocado & Papadam Crackern

Roasted cauliflower with avocado & papadam crackers
Chou-fleur au four accompagné d'une garniture à base d'avocat et de crackers au papadam



Weisses Schokoladenmousse mit Rhabarber und Pistazie

White chocolate mousse with rhubarb and pistachio
Mousse au chocolat blanc à la rhubarbe et à la pistache

5-Gänge Menu CHF 75

4-Gänge Menu CHF 70

Vorspeise | Hauptgang | Dessert CHF 68

Suppe oder Salat | Hauptgang | Dessert CHF 62

