

# RESTAURANT SCHMITTE

## VORSPEISEN | ENTRÉE | STARTER

**Flusskrebs | Saibling | Kumquats | Karotte | Limette** 24 CHF  
Écrevisse | Omble chevalier | Kumquats | Carotte | Citron vert  
Crayfish | Char | Kumquats | Carrot | Lime

**Appenzeller Ente | Kefe | Quitte | Radicchio** 28 CHF  
Canard d'Appenzell | Pois gourmand | Coing | Radicchio  
Appenzeller Duck | Sugar pea | Quince | Radicchio

**Sellerie | Apfel | Vanille** 23 CHF  
Céleri | Pomme | Vanille  
Celery | Apple | Vanilla

## SUPPEN | SOUPES | SOUPS

**Steinpilz | Pistazie | Balsamico | Kresse** 19 CHF  
Bolet | Pistache | Vinaigre balsamique | Cresson  
Boletus | Pistachio | Balsamic | Cress

**Hirsch | Rote Beete | Traube** 21 CHF  
Cerf | Betterave rouge | Raisin  
Venison | Beetroot | Grape

## ZWISCHENGÄNGE | PASSAGES INTERMÉDIAIRES INTERMEDIATE COURSES

**Artischocke | Eigelb | Perlzwiebel | Vacherin** 27 CHF  
Artichaut | Jaune d'œuf | Oignon perlé | Vacherin  
Artichoke | Egg yolk | Pearl onion | Vacherin

**Blue Swiss Shrimps | Apfel | Sellerie | Mais | Yuzu** 29 CHF  
Blue Swiss Shrimps | Pomme | Céleri | Mais | Yuzu  
Blue Swiss Shrimps | Apple | Celery | Corn | Yuzu

# RESTAURANT SCHMITTE

## HAUPTGÄNGE | PLATS PRINCIPAUX | MAIN DISHES

<b>Kalb   Pastinake   Schalotte   Schwarzwurzel</b> Veau   Panais   Échalote   Salsifis Veal   Parsnip   Shallot   Black salsify	<b>59 CHF</b>
<b>Forelle   Kürbis   Polenta   Panko</b> Truite   Courge   Polenta   Panko Trout   Pumpkin   Polenta   Panko	<b>49 CHF</b>
<b>Reh   Spitzkohl   Birne   Süsskartoffel   Pilz</b> Chevreuil   Chou pointu   Poire   Patate douce   Champignon Deer   Pointed cabbage   Pear   Sweet potato   Mushroom	<b>58 CHF</b>
<b>Graupen   Federkohl   Beeten   Baumnuss</b> Orge perlé   Chou frisé   Betteraves   Noix d'arbre Pearl barley   Spring cabbage   Beetroot   Walnut	<b>47 CHF</b>

## DESSERTS | DESSERTS | DESSERTS

<b>Sanddorn   Grüner Apfel   Zitrone   Joghurt</b> Argousier   Pomme verte   Citron   Yaourt Sea buckthorn   Green apple   Lemon   Yoghurt	<b>17 CHF</b>
<b>Schokolade   Alpenkräuter   Cassis   Kaffee</b> Chocolat   Herbes des Alpes   Cassis   Café Chocolate   Alpine herbs   Cassis   Coffee	<b>18 CHF</b>
<b>Honig   Salz-Karamell-Eis   Brombeere</b> Miel   Glace au sel et au caramel   Mûre Honey   Salted caramel ice-cream   Blackberry	<b>17 CHF</b>

# RESTAURANT SCHMITTE

## DEGUSTATIONSMENU DER FLORA MENU DÉGUSTATION DE LA FLORE FLORA TASTING MENU



### Sellerie | Apfel | Vanille

Céleri | Pomme | Vanille

Celery | Apple | Vanilla



### Steinpilz | Pistazie | Balsamico | Kresse

Bolet | Pistache | Vinaigre balsamique | Cresson

Boletus | Pistachio | Balsamic | Cress

### Artischocke | Eigelb | Perlzwiebel | Vacherin

Artichaut | Jaune d'œuf | Oignon perlé | Vacherin

Artichoke | Egg yolk | Pearl onion | Vacherin

SWISS ALP  
RESORT

### Rote Beete | Balsamico

Betterave rouge | Vinaigre balsamique

Beetroot | Balsamic



### Graupen | Federkohl | Beeten | Baumnuss

Orge perlé | Chou frisé | Betteraves | Noix d'arbre

Pearl barley | Spring cabbage | Beetroot | Walnut



### Schokolade | Alpenkräuter | Cassis | Kaffee

Chocolat | Herbes des Alpes | Cassis | Café

Chocolate | Alpine Herbs | Cassis | Coffee

129 CHF

# RESTAURANT SCHMITTE

## DEGUSTATIONSMENU DER FAUNA MENU DÉGUSTATION DE LA FAUNE FLORA TASTING MENU FAUNA

**Flusskrebs | Saibling | Kumquats | Karotte | Limette**  
Écrevisse | Omble chevalier | Kumquats | Carotte | Citron vert  
Crayfish | Char | Kumquats | Carrot | Lime



**Reh | Rote Beete | Traube**  
Chevreuil | Betterave rouge | Raisin  
Roe Deer | Beetroot | Grape

**Blue Swiss Shrimps | Apfel | Sellerie | Mais | Yuzu**  
Blue Swiss Shrimps | Pomme | Céleri | Maïs | Yuzu  
Blue Swiss Shrimps | Apple | Celery | Corn | Yuzu

SWISS ALP  
RESORT

**Rote Beete | Balsamico**  
Betterave rouge | Vinaigre balsamique  
Beetroot | Balsamic



**Kalb | Pastinake | Schalotte | Schwarzwurzel**  
Veau | Panais | Échalote | Salsifis  
Veal | Parsnip | Shallot | Black salsify



**Sanddorn | Grüner Apfel | Zitrone | Joghurt**  
Argousier | Pomme verte | Citron | Yaourt  
Sea buckthorn | Green apple | Lemon | Yoghurt

**149 CHF**