



Gault+Millau
Guide Schweiz

RESTAURANT SCHMITTE

VORSPEISE | ENTRÉE | STARTER

- Stör | Topinambur | Apfel | Zitronen-Dashi** 24
Esturgeon | Topinambour | Pomme | Dashi au citron
Sturgeon | Jerusalem artichoke | Apple | Lemon-dashi
- Vegane Ceviche | Avocado | Zuckermais** 23
Ceviche végétalien | Avocat | Maïs doux
Vegan ceviche | Avocado | Sweet corn

SUPPE | SOUP | SOUP

- Wachtelessenz | Lauch | Cranberry** 26
Essence de caille | Poireau | Cranberry
Quail essence | Leek | Cranberry
- Bärlauch | Fetakäse | Granatapfel** 23
Ail des ours | Feta | Grenade
Wild garlic | Feta cheese | Pomegranate

ZWISCHENGANG | PASSAGES INTERMÉDIAIRE | INTERMEDIATE

- Chicorée | Amole-Sauce | Senf | Wildkräuter** 27
Chicorée | Sauce au môle | Moutarde | Herbes sauvages
Chicory | Mole sauce | Mustard | Wild herbs
- Saibling | Muschel | Fenchel | Algen** 29
Omble chevalier | Moules | Fenouil | Algues
Char | Muschel | Fennel | Seaweed



Gault & Millau
Guide Schweiz

RESTAURANT SCHMITTE

HAUPTGANG | PLAT PRINCIPAL | MAIN DISH

- Duett vom Kalb | Sellerie | Kartoffel | Zwiebel** 59
Duo de veau | Céleri | Pomme de terre | Oignon
Duet of veal | Celery | Potato | Onion
- Lammkarree | Aubergine | Süsskartoffel** 58
Carré d'agneau | Aubergine | Patate douce
Rack of lamb | Eggplant | Sweet potato
- Spargel | Portulak | Rande | Kartoffel** 47
Asperges | Pourpier | Betterave | Pomme de terre
Asparagus | Purslane | Beetroot | Potato

PRE-DESSERT

- Erdbeere | Pistazie | Balsamico** 12
Fraise | Pistache | Vinaigre balsamique
Strawberry | Pistachio | Balsamic

DESSERT

- Karotte | Holunderblüte | Rhabarber** 17
Carotte | Fleur de sureau | Rhubarb
Carrot | Elderflower | Rhubarb
- Felchlin Schokolade | Cassis | Alpenkräuter** 18
Chocolat Felchlin | Cassis | Herbes des Alpes
Felchlin chocolate | Cassis | Alpine herbs

RESTAURANT SCHMITTE



Degustationsmenu der Flora Menu dégustation de la flore Flora tasting menu

Vegane Ceviche | Avocado | Zuckermais

Ceviche végétalien | Avocat | Mais doux
Vegan ceviche | Avocado | Sweet corn



Bärlauch | Fetakäse | Granatapfel

Ail des ours | Feta | Grenade
Wild garlic | Feta cheese | Pomegranate



Chicorée | Mole-Sauce | Senf | Wildkräuter

Chicorée | Sauce au môle | Moutarde | Herbes sauvages
Chicory | Mole sauce | Mustard | Wild herbs



Spargel | Portulak | Rande | Kartoffel

Asperges | Pourpier | Betterave | Pomme de terre
Asparagus | Purslane | Beetroot | Potato



Erdbeere | Pistazie | Balsamico

Fraise | Pistache | Vinaigre balsamique
Strawberry | Pistachio | Balsamic



Karotte | Holunderblüte | Rhabarber

Carotte | Fleur de sureau | Rhubarb
Carrot | Elderflower | Rhubarb

6-Gang-Menü | 6 course menu CHF 159

RESTAURANT SCHMITTE



Degustationsmenu der Fauna Menu dégustation de la faune Fauna tasting menu

Stör | Topinambur | Apfel | Zitronen-Dashi
Esturgeon | Topinambour | Pomme | Dashi au citron
Sturgeon | Jerusalem artichoke | Apple | Lemon-dashi



Wachtelessenz | Lauch | Cranberry
Essence de caille | Poireau | Cranberry
Quail essence | Leek | Cranberry



Saibling | Muschel | Fenchel | Algen
Omble chevalier | Moules | Fenouil | Algues
Char | Mussel | Fennel | Seaweed



Duett vom Kalb | Sellerie | Kartoffel | Zwiebel
Duo de veau | Céleri | Pomme de terre | Oignon
Duet of veal | Celery | Potato | Onion

Oder | Ou | Or

Lammkarree | Aubergine | Süsskartoffel
Carré d'agneau | Aubergine | Patate douce
Lamb chard | Eggplant | Sweet potato



Erdbeere | Pistazie | Balsamico
Fraise | Pistache | Vinaigre balsamique
Strawberry | Pistachio | Balsamic



Felchlin Schokolade | Cassis | Alpenkräuter
Chocolat Felchlin | Cassis | Herbes des Alpes
Felchlin chocolate | Cassis | Alpine herbs

6-Gang-Menü | 6 course menu CHF 159