

---

# RESTAURANT SCHMITTE

---

## Vorspeisen | Entrée | Starter

<b>Frühlingsalat   Erdbeeren   Wildkräuter-Dressing</b> <i>Salade printanière   Fraises   Vinaigrette aux herbes sauvages</i> Spring salad   Strawberries   Wild herbs dressing	<b>22 CHF</b>
<b>Rindertatar vom Schweizer Freiland-Rind   Eigelb Schwarzer Knoblauch   Butterbrioche</b> <i>Tartar de bœuf suisse   Jaune d'œuf   Ail noire   Brioche</i> Swiss beef tartar   Egg yolk   Black garlic   Brioche	<b>29 CHF</b>
<b>Geräucherte Forelle   Himbeere   Gartengurke</b> <i>Truite fumée   Framboise   Concombre de jardin</i> Smoked trout   Raspberry   Garden-jerkin	<b>24 CHF</b>

## Suppen | Soupes | Soups

<b>Spargel-Creme-Süppchen   Bärlauch   Raclette-Crostini</b> <i>Veloutés d'asperges   Ail sauvage   Raclette-Crostini</i> Asparagus cream soup   Wild garlic   Raclette-Crostini	<b>16 CHF</b>
<b>Rinder-Consommé   Wurzelgemüse   Flädli</b> <i>Consommé de bœuf   Légumes-racines   Célestin</i> Beef consommé   Root vegetables   Sliced pancakes	<b>16 CHF</b>

## Zwischengänge | Passages intermédiaires | Intermediate courses

<b>Bärlauch-Risotto   Frischer Spargel   Confiertes Saibling</b> <i>Risotto à l'ail des ours   Asperges fraîches   Ombles confites</i> Wild Garlic Risotto   Fresh Asparagus   Confit Char	<b>23 CHF</b>
<b>Offener Raviolo   Gemüse-Ragout   Tomatensauce</b> <i>Raviolo ouvert   Ragout des légumes   Sauce aux tomates</i> Open raviolo   Vegetable stew   Tomato sauce	<b>21 CHF</b>

---

Preise in CHF inklusive MwSt  
Prix en CHF TVA inclus  
Fleisch & Fisch: Schweiz  
Viande & Poisson: Suisse  
Prices in CHF including VAT  
Meat & Fish: Switzerland

Allergene – Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter.  
*Allergènes* - Pour obtenir des informations sur les allergènes présents dans les plats individuels, veuillez contacter notre personnel de service.  
Allergens - For information on allergens in individual dishes, please contact our service staff.

---

# RESTAURANT SCHMITTE

---

## Hauptgänge | Plats principaux | Main dishes

<b>In Butter gebratenes Frutiger Zanderfilet</b> <i>Filet de sandre Frutiger rôti au beurre</i> Frutiger pike-perch fillet fried in butter	<b>48 CHF</b>
<b>Glasig gebratene Lachstranche</b> <i>Tranches de saumon glacées</i> Glazed roasted salmon tranche	<b>46 CHF</b>
<b>Am Knochen gereiftes BEO Rinds-Entrecôte</b> <i>Entrecôte de bœuf BEO mûrie sur l'os</i> BEO beef entrecôte matured on the bone	<b>56 CHF</b>
<b>Rosa gebratene Kalbsmedaillons</b> <i>Médailles de veau rôtis roses</i> Pink roasted veal medallions	<b>58 CHF</b>

## Saucen nach Wahl | Sauces au choix | Sauces of choice:

<b>Pfefferrahmsauce   Rosmarin Sauce   Café De Paris Butter   Orangen-Fisch Sauce</b> <i>Sauce à la crème au poivre   Sauce au romarin   Beurre Café De Paris   Sauce à l'orange et au poisson</i> Pepper Cream Sauce   Rosemary Sauce   Café De Paris Butter   Orange Fish Sauce
---

## Beilagen nach Wahl | Garnitures au choix | Side dishes of choice:

<b>Gemischter Beilagen Salat   Regionales Frühlingsgemüse   Pommes Frites   Basmatireis   Spätzle   Petersilien-Kartoffeln</b> <i>Salade mixte d'accompagnement   Légumes régionaux de printemps   Pommes frites   Riz basmati   Spätzle   Pommes de terre persillées</i> Mixed side salad   Regional spring vegetables   French fries   Basmati rice   Spaetzle   Parsley potatoes
--

**Zwei Beilagen pro Gericht sind inklusive**  
*Deux accompagnements par plat sont inclus*  
Two side dishes per meal are included

**Jede weitere Beilage**  
*Chaque garniture supplémentaire*  
Each additional side dish

**12 CHF**

---

Preise in CHF inklusive MwSt  
Prix en CHF TVA inclus  
Fleisch & Fisch: Schweiz  
Viande & Poisson: Suisse  
Prices in CHF including VAT  
Meat & Fish: Switzerland

Allergene – Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen  
Gerichten wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter.  
*Allergènes - Pour obtenir des informations sur les allergènes présents  
dans les plats individuels, veuillez contacter notre personnel de service.*  
Allergens - For information on allergens in individual dishes,  
please contact our service staff.

---

# RESTAURANT SCHMITTE

---

## Vegetarisch | **Végétarien** | Vegetarian

**Bünderer Buchweizen Pizokel | Wirsing | Rahm-Käsesauce** **32 CHF**  
*Pizokel au sarrasin | Chou frisé | Sauce à la crème et au fromage*  
Bünderer Buckwheat Pizokel | Savoy cabbage | Cream cheese sauce

**Offener Ravioli | Karotten | Rahmwirsing** **31 CHF**  
*Ravioli ouvert | Carottes | Chou frisé à la crème*  
Open Ravioli | Carrots | Creamed Savoy Cabbage

## Desserts

**Schokolade Limette | Erdbeer | Kalamansi | Holunderblüte** **16 CHF**  
*Chaux au chocolat | Fraise | Kalamansi | Fleur de sureau*  
Chocolate lime | Strawberry | Kalamansi | Elderflower

**Rhabarber-Erdbeere | Meringues | Sauerrahm** **18 CHF**  
*Rhubarbe - Fraise | Merengues | Crème aigre*  
Rhubarb - Strawberry | Kalamansi | Sour cream

**Löwenzahn- Karotte | Amaretti | Yuzu | Himbeere** **17 CHF**  
*Pissenlit - Carotte | Amaretti | Yuzu | Framboise*  
Dandelion- Carrot | Amaretti | Yuzu | Raspberry