



## Valentinstag im Schweizerhof

„Weil Liebe durch den Magen geht“

Stör Tatar mit Sauerrahm & Dill begleitet von pochiertem Wachtelei & Frutiger Stör-Kaviar

STURGEON TARTAR WITH SOUR CREAM AND DILL

TOPPED WITH A POACHED QUAIL EGG AND FRUTIGER STEURGEON CAVIAR

Tartare d'esturgeon avec crème aigre à l'aneth avec œuf de caille et caviar d'esturgeon de Frutigen



Champagner Cremesuppe mit Blätterteig-Käse-Stange

CHAMPAGNE CREAM SOUP WITH PUFF PASTE CHEESE STICK

Velouté de Champagne avec des bâtonnets de pâte feuilletée



Saisonale Salate mit einem Dressing Ihrer Wahl

SEASONAL SALADS WITH A DRESSING OF YOUR CHOICE

Salades de saison avec dressing de votre choix



Grindelwalder Rindsfilet-Steak mit Sauce Bernaise,

GRINDELWALD BEEF FILLET WITH BEARNAISE SAUCE

Filet de boeuf de Grindelwald avec sauce béarnaise,

oder/or/ou

Thunersee Felchenfilet „Müllerin“ mit gebräunten Mandeln

WHITEFISH FILLET MEUNIÈRE FROM LAKE OF THUN WITH BROWNEED ALMONDS

Filet de féra meunière du lac de Thun avec amandes brunes

als Beilagen / as garnishing/accompagné de:

Herz-Baumkuchen & saisonales Gemüse Bouquet

LAYERED PATATO CAKE AND SEASONAL VEGETABLE MOSAIC

Gâteau de pommes de terre et mosaïque de légumes saisonales



Erlesene Auswahl an Käse & Früchten

EXQUISITE SELECTION OF CHEESE AND FRUITS

Sélection de fromages et de fruits



Dreierlei Toblerone-Mousse mit marinierten Erdbeeren

THREE TOBLERONE MOUSSES WITH MARINATED STRAWBERRIES

Trio de mousses à la Toblerone et fraises marinées

Menu à SFr. 75.-

inkl. Champagner Apéro / INCL. CHAMPAGNE APERITIF / Y compris l'apéritif au Champagne

SFr. 83.- p. P.