

Menü Winter 2020/21

Starters/Vorspeise

Kartoffel Suppe mit schwarzem Sommer Trüffel 14.-
Potato soup with black summer truffle
Soupe de pomme de terre avec truffe noire d'été

Tagessuppe/ Daily Soup / Soup du jour TP

Bunter Blattsalat mit Kernen Mix / Green salad / Salade verte 9.-
Mixed leaf salad with seed mix
Salade verte avec graines

Gemischter Salat mit Karotten, Gurke, Spinat, Randen, Cherrytomaten und Kernen Mix 13.-
Mixed salad with carrots, cucumber, spinach, beetroot, cherry tomatoes and mixed seeds
Salade mêlée avec carottes, concombre, épinard, betteraves, tomates cerise et graines

Gravad Lachs Tatar mit Dill und Crème fraiche 24.-
Home-cured gravlax tartar with dill and crème fraiche
Gravlax saumon tatar avec aneth and crème fraiche

Auserlesenes Schweizer LUMA Rindstatar 70gr 24.-
Hand selected Swiss Beef Tartar, 70gr
Tartare de boeuf Suisse "Hand selected" 70gr.

Burrata mit Rucola, Basilikum Pesto, Cherrytomaten und Balsamico 19.-
Burrata with rocket salad, basil pesto, cherry tomatoes and balsamic
Burrata avec roquette, basilic pesto, tomates cerise et balsamique

Plättli Surprise 25.-
+ jede weitere Person
Surprise platter Stafelalp
+extra Person
Planche surprise Stafelalp +10.-
+ personne supplémentaire

Bärgplättli mit Trockenfleisch und Saanenländer Hobelkäse 21.-
+ jede weitere Person +8.-
Mountain platter with air dried beef and Saanenländer mountain cheese
+extra Person
Planche montagne avec viande séchée de boeuf et fromage à rebibes de Saanen
+personne supplémentaire

Hauptgänge

Iberico LUMA dry aged Rinds Entrecôte (300gr) serviert mit Grillgemüse, Butternusskürbis Püree und Country Fries und Kräuterbutter	59.-
Iberico LUMA dry aged beef entrecote (300gr.) served with grilled vegetables, butternut squash puree, country fries and herb butter	
Ibérico LUMA dry aged entrecote de boeuf(300gr) servi avec légumes grillés, purée de courge butternut, country fries et beurre aux herbes	
Am Knochen gereiftes LUMA Schweinekotelette (250gr) mit Bratkartoffeln, Grillgemüse und Butternusskürbis Püree	46.-
LUMA dry aged with nobel mold pork chops (250gr) served with sauteed potatoes, grilled vegetables and butternut squash puree	
Côtelette de porc agée sur l'os LUMA (250gr) servi avec pomme sautée, légumes grillés et purée de courge butternut	
Dry aged Wagyu Rinds Short Ribs 24 Stunden langsam gekochte serviert mit Coleslaw, Salat mit Maiskolbe	49.-
24 hours slow cooked dry aged Wagyu beef short ribs served with coleslaw, salad and corn	
Dry aged Wagyu short ribs 24 heures cuit lentement servi avec salade de chou et épi de maïs grillé	
Stafelalp Rinds Burger (200gr) mit geräucherte Speck-Mayonnaise, Käse, Tomaten-Zwiebel-Relish, Coleslaw und Country Fries oder Salat	36.-
Stafelalp Beef burger (200gr) with smoked bacon mayonnaise, cheese, tomato-onion relish, coleslaw and country fries or salad	
Stafelalp Burger de boeuf (200gr) avec une mayonnaise de lard fumée, fromage, relish de tomate et ognions, salade de chou et country fires ou salade	
Auserlesenes Schweizer LUMA Rindstatar 150gr, serviert mit Country Fries oder Salat	38.-
Hand selected Swiss Beef Tartar, 150gr, served with country fries or salad	
Tartare de boeuf Suisse "Hand selected" 150gr. servi avec country fries ou salade	
Gravad Lachs Tatar mit Dill und Crème fraiche mit Salat oder Country Fries	38.-
Home-cured gravlax Tartar with dill and crème fraiche with salad or Country Fries	
Tartar de Gravlax de saumon avec aneth servi avec salad ou country fries	
Panierte Ribelmals-Poulet Schenkel auf Süß Saurem Coleslaw Salat mit Sesamdressing	32.-
Breaded corn fed chicken drumsticks with sweet & sour coleslaw salad and sesame dressing	
Cuisse de poulet de maïs pane avec une salade de chou aigre doux avec une sauce de sésame	
Superfood Salat mit Kürbis, Quinoa, Feta, Blattsalat, Kernen Mix und getrocknete Cranberrys	26.-
Superfood salad with pumpkin, quinoa, feta cheese, leaf salad, seed mix and dried cranberries	
Salade superfood avec courge, quinoa, feta, laitue, grains et airelles	
Linguine Aglio e Olio mit Frühlingszwiebel, Petersilie, getrocknete Tomaten, Rucola und Chilli	26.-
Linguine aglio e olio with spring onions, parsley, dried tomatoes, rocket and chilli	
Linguine aglio e olio avec oignon de printemps, persil, tomates séchées, roquette et piments forts	

Schupfnudeln Chinque Pi (Rahm, Tomaten, Parmesan, Petersilie, Pfeffer) 29.-
Potato dumplings chinque pi (cream, tomatoes, parmesan, parsley and pepper)
Schupfnudeln Chhinque Pi (crème, tomates, parmesan, persil, poivre)

Heilbutt auf Quinoa mit einer roter Peperoni und Kefirlimette Sauce serviert mit Pak-choi 42.-
Halibut on quinoa with red pepper and kefir lime leave sauce served with pak-choi
Flétan sur quinoa avec une sauce de piments rouge et kefir lime servi avec pak choi

Fondue Nature serviert mit Kartoffel, Fonduebrot und Trauben 28.- p.P
(ab 2 Personen)
Fondue served with potatoes, fondue bread, (pickles ?) and grapes (*Minimum 2 persons*)
Fondue nature servi avec pommes de terre, pain de fondue et raisins

Tagess Fondue serviert mit Kartoffel, Fonduebrot und Trauben TP
(ab 2 Personen)
Daily Fondue served with potatoes, fondue bread and grapes (*Minimum 2 persons*)
Fondue du jour servi avec pommes de terre, pain de fondue et raisins

Rösti Stafelalp mit gezupptem Schweinefleisch und Sauerrahm 29.-
Rösti Stafelalp with pulled pork and sour cream
Rösti Stafelalp avec effiloché de porc et crème aigre

Burä Rösti mit Käse, Schinken und Ei 26.-
Farmer Rösti with Cheese, ham and a fried egg
Rösti paysans servi avec fromage, jambon et oeuf

Rosti TommeKase mit Rucola und Preiselbieren Kompott 28.-
Rösti served with a melted Tomme cheese, Rocket and cranberry chutney
Rösti servi avec fromage de tomme et compote de canneberge

Kinder / Kids

Panierte Poulet Schenkel mit Gemüse und Country Fries 18.-
Breaded corn fed chicken drumsticks with vegetables and country fries
Cuisse de poulet de maïs pane avec legumes et country fries

Linguine Napoli 13.-

Linguine Bolognese 16.-

Linguine Nature 11.-
Plain Linguine
Linguine nature

Dessert

Fruchtkuchen + Rahm Fruit cake + whipped cream gateau aux fruits + crème chantilly	7.- 1.5
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Haselnüssen und Vanille Glacé Warm chocolate cake with hazelnuts and vanilla ice-cream Gâteau au chocolat tiède avec noisettes et glace de vanille	14.-
Streuselkuchen im Glas mit Fior di Latte Glacé Crumble with fior die Latte ice cream Gâteau au levain avec glace de fior di latte dans le verre	12.-
Warm Karamell Kuchen mit Birne und Vanille Glace Sticky-Toffee Pudding with pear and vanilla ice cream Gâteau de caramel tiède avec poire et glace de vanille	14.-
Sorbets:	4.5/pro Kugel /par boule /per scoop
Zitrone und Aprikose Lemon, Apricot Citron, apricot	
Glacé:	
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella und Fior die Latte Vanilla, chocolate, strawberry, stracciatella and fior di latte Vanille, chocolat, fraise, stracciatella et fior di latte	
TrockenFleisch CH	
Beef Burger CH	
Bolognaise CH	