



## „Slow dinner“ auf dem Zauberberg

„Genuss“ ist eine Bezeichnung für eine positive Sinnesempfindung, die mit körperlichem und geistigem Wohlbehagen verbunden ist. Beim Geniessen wird mindestens ein Sinnesorgan angesprochen. Was als Genuss empfunden wird, ist subjektiv und damit individuell unterschiedlich. Voraussetzung ist die Genussfähigkeit.

**Generell wird Genuss mit der Fähigkeit zur Muse und zur Entspannung verknüpft. Eile, Hektik und Stress gelten als genussfeindliche Faktoren.**

Entschleunigung, das Neuentdecken der Langsamkeit, sich Zeit nehmen für die kleinen Dinge des Lebens. „Es muss nicht immer Kaviar sein...“ – nein, auch frische Produkte aus dem Alltag zu fairen Preisen können spannend sein und Lust auf mehr machen, wenn man sich die Zeit nimmt, zu geniessen.

Zeit ist eines der teuersten Luxusgüter unserer Tage und doch so einfach zu haben. Nehmen Sie sich die Zeit und lassen Sie sich von den Kochkünsten unseres Küchenteams verwöhnen. Geniessen Sie Klassisches und Experimentelles, ausschliesslich hergestellt aus frischen Produkten.

Wir machen etwas ganz anderes!

Wir verarbeiten Lebensmittel zu Gerichten voller Leidenschaft und Geschmack.

### So geht's:

- Wählen Sie eines unserer Menüs oder stellen Sie sich aus den folgenden Menüs einfach Ihre Lieblingsgerichte zusammen. Ganz nach Ihrem Geschmack.
- Sie wollen nur das Dessert? Worauf warten Sie? Bestellen Sie Ihre Lieblingsspeise!

« Bon Appétit »  
**... wünscht Ihnen das Schatzalpteam**

# SCHATZALP

## Zauberberg pur *Pure Magic mountain*

### Menü I

#### Vorspeise *Appetizer*

Zweierlei von Entenleber, gebraten und als Crème Brûlée  
an confierten Pflaumen

*Two kinds of duck liver, fried and as crème brûlée on confit plums*  
26.50

#### Suppe *Soup*

Kürbis - Bratapel Süppchen

*Pumpkin - baked apple soup*  
14.00

#### Hauptgericht *Main course*

Wildtaubenbrust rosa gebraten an Portweinreduktion mit Perlgraupen,  
Schalotten und geschmolzene Cherrytomaten

*Wild pigeon breast pink roasted on a Port wine reduction with pearl barley, shallots and  
melted cherry tomatoes*  
36.00

#### Das süsse Finale *Dessert*

Hausgemachte Röteli Glace an Anis - Orangen Filets

*Homemade Röteli ice cream on aniseed - orange fillets*  
14.50

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| 3 Gang Menu (ohne Suppe)            | 77.00 |
| <i>3 course menu (without soup)</i> |       |
| 4 Gang Menu komplett                | 91.00 |
| <i>Entire 4 course menu</i>         |       |

# SCHATZALP

## Fisch Menü

### *Fish Menu*

#### Menü II

#### Vorspeise

##### *Appetizer*

Kleine Blinis von Kartoffel und Nordsee Shrimps  
an geräuchertem Heilbutt  
*Small blinis of potato and North Sea shrimp with smoked halibut*  
24.00

#### Suppe

##### *Soup*

Safran Prosecco Schaumsüppchen an gebratener Jakobsmuschel  
*Saffron Prosecco foam soup with fried scallop*  
16.50

#### Hauptgericht

##### *Main course*

Gebratene Dorade Royal an Seespargel mit schwarzen Belugalinsen  
*Fried gildhead and samphire with black beluga lentils*  
36.00

#### Das süsse Finale

##### *Dessert*

Vanilleparfait im Pistazienmantel  
*Vanilla parfait in pistachio coat*  
14.50

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| 3 Gang Menü (ohne Suppe)            | 74.50 |
| <i>3 course menu (without soup)</i> |       |
| 4 Gang Menü komplett                | 91.00 |
| <i>Entire 4 course menu</i>         |       |

# SCHATZALP

## Gesund vegan Healthy vegan

### Menü III

#### Vorspeise *Appetizer*

Kalifornischer Salat mit Orangenspalten, Sultaninen und Cashew Nüssen  
mit einer Avocadospalte, mariniert mit feinem Olivenöl  
und Zitronensaft

*Californian salad with slices of orange, sultanas and cashew nuts on avocado slices, marinated  
with fine olive oil and lemon juice*

16.00

#### Suppe *Soup*

Quinoa Süppchen mit Kokosnuss und Jaipur Curry

*Quinoa soup with coconut and Jaipur curry*

14.00

#### Hauptgericht *Main course*

Lasagne von Lauch, Karotte und Sellerie auf einem Tomaten-Pestospiegel

*Leek, carrot and celery lasagne on a tomato pesto sauce*

29.00

#### Das süsse Finale *Dessert*

Mousse au Chocolat mit Salted Caramel Glace

*Mousse au chocolat with salted caramel ice cream*

16.00

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| 3 Gang Menu (ohne Suppe)            | 61.00 |
| <i>3 course menu (without soup)</i> |       |
| 4 Gang Menu komplett                | 75.00 |
| <i>Entire 4 course menu</i>         |       |

# SCHATZALP

## Magische Melodie *Magic Melody*

### Menü IV

#### Vorspeise *Appetizer*

Hausgeräuchertes Hirschcarpaccio an Rucola Salat  
und mini Bratapfel

*Homemade smoked venison carpaccio with arugula salad and mini baked apple*  
24.00

#### Suppe *Soup*

Essenz von Petersilienwurzel an Trüffel Ravioli

*Essence of parsley root on truffles ravioli*  
14.00

#### Hauptgericht *Main course*

Osso buco vom Kalb an Reiskornnudeln und Ratatouille Gemüse

*Osso buco of veal with rice corn noodles and ratatouille vegetables*  
42.00

#### Das süsse Finale *Dessert*

Crêpe gefüllt mit erfrischendem Mousse von der Pink Grapefruit  
auf einem Birnen - Minzragout

*Crepe filled with a mousse of pink grapefruit on pear - mint ragout*  
16.50

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| 3 Gang Menü (ohne Suppe)            | 82.50 |
| <i>3 course menu (without soup)</i> |       |
| 4 Gang Menü komplett                | 96.50 |
| <i>Entire 4 course menu</i>         |       |

# SCHATZALP

## Vorspeisen

*Starter*

Blattsalate mariniert mit Brot Croûtons, Kürbiskernen  
mit hausgemachten Dressings nach Wahl 14.50  
*Leaf salad marinated with bread croûtons, pumpkin seeds  
and homemade dressing of your choice*

Gemischter Salat mit Gurke, Cherry Tomaten, Peperoni Würfeln  
Croûtons und Dressing nach Wahl 18.00  
*Mixed salad with cucumber, cherry tomatoes, capsicum cubes,  
croutons and dressing of your choice*

Unsere Salate servieren wir Ihnen mit  
Französischem-, Italienischem oder Balsamicodressing  
*Our salads are served with  
a French-, Italian or balsamic dressing*

Feldsalat mit gebratenem Ziegenkäse und frischen Feigen 24.00  
*Lamb's lettuce with roasted goat cheese and fresh figs*

Rindstatar<sup>(160g)</sup> mit frischem, getoastetem Brot 42.00  
*Beef tartare with fresh toast*

Halbe Portion Rindstatar<sup>(80g)</sup> mit frischem, getoastetem Brot 24.00  
*Half portion Beef tartare with fresh toast*

## Hauptgerichte

*Main Courses*

Rinderfilet mit jungem Spinat, Kartoffelgratin  
Gänseleber und gehobelter schwarzer Wintertrüffel 63.00  
*Beef fillet with young spinach, potato gratin, Foie gras and sliced truffles*

## RISOTTO AUS DEM PARMESANLAIB SERVIERT

Risotto served out of the Parmesan cheese loaf

- mit gebratenen Steinpilzen und glasiertem Gemüse 38.00  
*- with fried porcini and glazed vegetables*

- mit Saltimbocca 47.00  
*- with Saltimbocca*

## Pasta Gerichte

### *Pasta*

|                                                                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Orecchiette mit Meeresfrüchten und jungem Parmesan<br><i>Orecchiette with seafood and young parmesan</i>                      | 34.00 |
| <b>oder</b> mit drei Black Tiger Crevetten und jungem Parmesan<br><i>or with three Black Tiger shrimps and young parmesan</i> | 42.00 |
| Dinkelspaghetti mit jungem Spinat und Kirschtomaten<br><i>Spelt spaghetti with young spinach and cherry tomatoes</i>          | 26.00 |

## Spezialität des Hauses für 2 Personen

*(45 min. Zubereitungszeit)*

*Speciality of the house for 2 persons*

*(45 min. of preparation time)*

Chateaubriand mit grünem Pfeffer flambiert und feinem Gemüse  
*Chateaubriand with green pepper flambéed and fine vegetables*

Dazu servieren wir Ihnen nach Wunsch eine der folgenden  
Saucen und Beilagen

*Optionally we serve the following side dishes and sauces*

Sauce Bernaise - *Sauce Bernaise*

Trüffeljus – *Truffle sauce*

Pilzsauce – *Mushroom sauce*

Pomme Dauphine – *Dauphine potatoes*

oder Spätzle - *or „Spaetzle“*

CHF 68.00 p.P.

Gerne können Sie eine karamellierte Gänseleber dazu bestellen

CHF 12.00 p.P. *(nur in Verbindung mit dem Chateaubriand)*

*You can order additional a caramelized foie gras*

*CHF 12.00 p.P. (only in combination with the Chateaubriand)*

# SCHATZALP

## **Käsefondue**

*Cheese fondue*

### **Hausmischung**

Vier erlesene Schweizer Käse mit Weisswein, Kirsch und Ruchbrot

*The house blend*

*Four exquisite Swiss cheese's, white wine, cherry brandy and bread*

32.00 p.P

### **Moitié-Moitié**

Erlesene Greyerzer- und Fribourger Vacherin Käse,  
Weisswein mit Kirsch und Ruchbrot

*The Moitié-Moitié mixture*

*exquisite Gruyère and Fribourg Vacherin cheese, white wine, cherry brandy and bread*

32.00 p.P

### **Fondue mit Steinpilzen**

Vier erlesene Schweizer Käse mit Weisswein  
und Kirsch verfeinert, dazu servieren wir Ruchbrot

*Fondue with porcini*

*Four exquisite Swiss cheese's, white wine, cherry brandy and bread*

42.00 p.P

### ***Zusätzliche Beilagen:***

*Additional side dishes*

... Baby-Pellkartoffeln 6.00

*...Baby potatoes boiled in their jackets*

...Birnen 6.00

*...Pears*

...Gemüse süss-sauer 6.00

*...Sweet and sour vegetable*



# SCHATZALP

## Alkoholfreie Getränke

### *Non alcoholic drinks*

|                                                                 |       |      |
|-----------------------------------------------------------------|-------|------|
| Schatzalpwasser mit und ohne Kohlensäure                        | 50 cl | 6.00 |
| <i>(von unseren 41 Quellen)</i>                                 | 100cl | 8.00 |
| Coca Cola / Coca Cola Zero                                      | 33 cl | 5.00 |
| Sprite / Fanta                                                  | 33 cl | 5.00 |
| Rivella rot / blau                                              | 33 cl | 5.00 |
| Apfelsaft                                                       | 33 cl | 5.00 |
| Fuse Tea Lemon                                                  | 30 cl | 5.00 |
| Michel Apfelschorle                                             | 33 cl | 5.00 |
| Kinley Bitter Lemon / Tonic                                     | 20 cl | 5.00 |
| Schweppes Ginger Ale                                            | 20 cl | 5.00 |
| Michel Tomaten- / Orangen- / Pfirsich- und Williams- Birnensaft | 20 cl | 5.20 |

## Bier & Apfelwein / Beer & Cider

|                                                |         |       |      |
|------------------------------------------------|---------|-------|------|
| Feldschlösschen / Panaché                      | Glas    | 30 cl | 5.50 |
| Feldschlösschen alkoholfrei                    | Flasche | 33 cl | 5.50 |
| Monsteiner Huusbier                            | Flasche | 33 cl | 6.50 |
| Schneider Weisse                               | Flasche | 50 cl | 8.00 |
| Erdinger alkoholfrei                           | Flasche | 50 cl | 8.00 |
| Swizly - Apfelwein mit erfrischendem Holunder  | Flasche | 33 cl | 6.00 |
| Apfelwein von Möhl mit <b>und</b> ohne Alkohol | Flasche | 50 cl | 7.00 |

## Heissgetränke / Hot Drinks

|                                                              |      |     |       |
|--------------------------------------------------------------|------|-----|-------|
| Kaffee crème, Espresso                                       |      |     | 4.50  |
| Tee, Punch ( <i>Orange, Apfel, Rum</i> )                     |      |     | 4.50  |
| Heisse Schoggi, Ovomaltine                                   |      |     | 4.50  |
| Cappuccino, Schale ( <i>Milchkaffee</i> )                    |      |     | 5.50  |
| Latte Macchiato, Doppelter Espresso                          |      |     | 6.00  |
| Jagertee                                                     |      | 12% | 8.50  |
| Tee mit Rum                                                  | 2 cl | 40% | 7.00  |
| Espresso Coretto ( <i>Espresso mit Grappa</i> )              | 2 cl | 40% | 7.00  |
| Kaffee Luz ( <i>Kaffee mit Obstler oder Pflümli</i> )        | 2 cl | 40% | 7.00  |
| Schümli-Pflümli ( <i>Kaffee mit Pflümli und Schlagrahm</i> ) | 2 cl | 40% | 8.50  |
| Eichhörnlikafi ( <i>Kaffee mit Nusslikör und Rahm</i> )      | 4 cl | 22% | 10.00 |
| Irish Coffee ( <i>Kaffee mit Tullamore Dew und Rahm</i> )    | 4 cl | 40% | 12.50 |