

SCHATZALP

„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

Aperitif

Unsere Genuss Empfehlung für Sie:

Cüpli Taittinger Champagner brut	1dl	14.50
	7dl	99.00

...wie vor 119 Jahren im unserem schönen Restaurant
Glass of champagne Taittinger just like 118 years ago in our beautiful restaurant

Jeio extra dry Prosecco	1dl	8.50
Hugo (<i>Prosecco mit Holunderblütensirup</i>)		11.50
Aperol Spritz (<i>Prosecco mit Aperol, Wasser, Orange und Eis</i>)		11.50
Campari Soda / Orange		12.00

SCHATZALP

Zauberberg pur *Pure Magic mountain*

Menü I

Vorspeise

Appetizer

Duo von Foie gras an Rote Zwiebel Confit und frischem Rosmarin-Brioche

*Duo of foie gras
red onions confit and rosemary brioche*
25.00

Suppe

Soup

Ochsenschwanzsuppe an jungem Gemüse und
kleiner Praline von seinem Fleisch

*Oxtail soup with vegetables
and a small meat praline*
15.00

Hauptgericht

Main course

Zart rosa gebratenes Lammfilet an Ratatouille Gemüse,
Rosmarinkartoffeln und feiner Barolojus

*Roast lamb fillet with ratatouille-vegetables,
rosemary potatoes and Barolo jus*
49.00

Das süsse Finale

Dessert

Rübli-Cheesecake auf Himbeergelee

Carrot-cheesecake on raspberry jelly
16.00

3 Gang Menu (ohne Suppe)	90.00
<i>3 course menu (without soup)</i>	
4 Gang Menu komplett	105.00
<i>Entire 4 course menu</i>	

SCHATZALP

Fisch Menü

Fish Menu

Menü II

Appetizer

Vorspeise

Trio vom Lachs an Wasabicrème und Kräutersalat

Trio of Salmon with wasabi cream und fresh herb salad

24.00

Zwischengang

Intermediate course

Feine Tagliatelle geküsst von Hummerschaum
und Riesengarnele

Fine tagliatelle served with a fine lobster spume and King Prawn

24.00

Hauptgericht

Main course

Heilbutt mit Vichy Karotte auf Tagliatelle Nest an Pestosauce

Halibut with vichy carrot on tagliatelle nest on pesto sauce

42.00

Das süsse Finale

Dessert

Variation von der Schokolade

mit karamellisierten Macadamia Nüssen

Variation of chocolate with caramelized macadamia nuts

17.50

3 Gang Menü (ohne Zwischengang)	83.50
<i>3 course menu (without intermediate course)</i>	
4 Gang Menü komplett	107.50
<i>Entire 4 course menu</i>	

SCHATZALP

Vegetarisch gesund Healthy vegetarian

Menü III

Vorspeise

Appetizer

Mit Tannenhonig gratinierter Ziegenkäse aus der Region an frischen Feigen

Local Goats cheese au gratin with honey on fresh figs

19.50

Suppe

Soup

Kürbiscrèmesuppe vom Hokkaido mit seinem Öl

Cream of Hokkaido pumpkin soup with its oil

12.50

Hauptgericht

Main course

Palatschinken gefüllt mit Spinat und Blauschimmel Käse Sauce

Pancakes filled with spinach and blue cheese sauce

34.00

Das süsse Finale

Dessert

Rötelierterrine an Rhabarbar Reliesch

Rötelierterrine to Rhabarbar Reliesch

16.50

3 Gang Menu (ohne Suppe)	69.00
<i>3 course menu (without soup)</i>	
4 Gang Menu komplett	82.50
<i>Entire 4 course menu</i>	

SCHATZALP

Magische Melodie

Magic Melody

Menü IV

Vorspeise

Appetizer

Rindstatar mit frisch getoastetem Brot

Beef tartar with fresh toast

29.00

Suppe

Soup

Hummerbisque an Espuma vom Tasmanischem Pfeffer

Lobster bisque with espuma of Tasmanian pepper

21.00

Hauptgericht

Main course

Perlhuhnbrust mit Ahornsirup glasiert
an jungem Gemüse mit Kartoffelgaletten

*Breast of Guinea Fowl glazed with maple syrup
on vegetable and potato galettes*

44.00

Das süsse Finale

Dessert

Crème brûlée mit Vanille-Karamell Kruste und frischen Beeren

Crème brûlée with vanilla caramel crust and fresh berries

16.00

3 Gang Menü (ohne Suppe)	92.00
<i>3 course menu (without soup)</i>	
4 Gang Menü komplett	110.00
<i>Entire 4 course menu</i>	

SCHATZALP

Vorspeisen

Starter

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

Gemischter Salat mit Gurke, Cherry Tomaten Peperoni Würfeln
Croûtons und Dressing nach Wahl
*Mixed salad with cucumber, cherry tomatoes,
capsicum cubes, croutons and dressing of your choice* 16.50

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

Hauptgerichte

Main Courses

Rinderfilet an jungem Spinat, Kartoffelgratin und Foie gras
Fillet of beef with young spinach, potato gratin and Foie gras 67.00

Rindstatar mit frischem, getoastetem Brot
Beef tartare with fresh toast 48.00

Risotto aus dem Parmesanleib serviert
Risotto served out of the Parmesan cheese loaf

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

- mit Saltimbocca
- with Saltimbocca 47.00

Pasta Gerichte

Pasta

Orecchiette mit Kirschtomaten, jungem Parmesan Rucola und drei Scampi <i>Orecchiette with cherry tomatoes, Parmesan cheese, rocket and three scampi</i>	37.00
Tagliatelle mit frisch gehobeltem Trüffel und Trüffelsauce <i>Tagliatelle with fresh grated truffle and white truffle sauce</i>	36.00

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, an karamellisierter
Gänseleber und feinem Gemüse
*Chateaubriand with green pepper flambéed,
on caramelized foie gras 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*

Dauphine Kartoffeln – *Daupine Potatos*
oder Spätzle - *or „Spaetzle“*

CHF 73.00 p.P.

Ohne Gänseleber ^{50g}

without caramelized foie gras 50g

abzüglich CHF 10.00 p.P.

(nicht einzeln erhältlich)

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

35.00 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	5.00
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 und 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