



FINE REVIVAL CUISINE

Vorspeisen

- Tatar**
vom Höfner Rind
- Lachs**
im Hause selbst geräuchert, mit Meerrettich, Kapern und Zwiebeln
- Carpaccio**
vom Simmentaler Mastrind
- Ziegenfrischkäse**
gratiniert, mit Rosmarin
- Büffelmozzarella**
vom Emmental mit Landrauchschinken
- Salatbuffet**
Auswahl zur Selbstbedienung

Starters

- Tatar**
Höfner beef (Höfe is the area around Feusisberg)
- Salmon**
smoked in our own oven, with horseradish, capers and onions
- Carpaccio**
Simmentaler beef (Simmental is a rural region near Bern)
- Goat cheese**
au gratin, with rosemary
- Buffalo mozzarella**
Emmental region, with smoked ham
- Salad bar**
Choice for self service

Kleine Portion <i>small portion</i> CHF	Normale Portion <i>normal portion</i> CHF
32	46
26	34
27	
25	
21	
16	



FINE REVIVAL CUISINE

Suppen

Karotten - Apfelcrèmesuppe

Rindskraftbrühe
mit Gemüsestreifen

Soups

Carrot – Apple-Creamsoup

Beef consommé
with vegetable strips

Kleine Portion
small portion
CHF

Normale Portion
normal portion
CHF

15

14



FINE REVIVAL CUISINE

Vegetarische Hauptgänge

Tessiner Risotto
mit Pilzen

Penne
mit Gemüse
(auf Wunsch mit Bresaola aus dem Puschlav)

Tagliarini
an leichter Rahmsauce

Vegetarian main courses

Ticino risotto
with mushrooms

Penne
with vegetable
(on request with Bresaola meat from the Engadin valley)

Tagliarini
with a light cream sauce

Kleine Portion
small portion
CHF

Normale Portion
normal portion
CHF

26

34

26

34

18

26

Fisch Hauptgänge

Zanderfilet
mit Champagnerkraut und Petersilienkartoffeln

Frische Forelle
blau oder nach Müllerinnen-Art mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter

Fish main courses

Pike-perch fillet
with champagne cabbage and parsley potatoes

Fresh trout
Boiled or pan fried with parsley potatoes and melt butter

44

52

46



FINE REVIVAL CUISINE

Fleisch Hauptgänge

Chateaubriand (ab 2 Personen)

mit Kartoffelgratin und Gemüse

Kalbs-Kotelette (ab 2 Personen)

mit Tessiner Risotto und Gemüse

Simmentaler Rindsentrecôte

mit Café de Paris Butter und gebratenen Kartoffeln

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

mit Rösti. Auf Wunsch mit Kalbsmilken

Swissprime Lamrack

mit Alpenkräuterkruste, mit Gartenbohnen und Polenta

Maispoularde

mit Orangensauce, mit Spinat und pochiertes Ei im offenen Raviolo

Cordon bleu

vom Schwein, mit Gemüse und Pommes frites

Meat main courses

Chateaubriand (2 or more people)

with potatoe gratin and vegetables

Veal chop (2 or more people)

with Ticino risotto and vegetables

Simmental Beef sirloin steak

with herb butter Paris style and roasted potatoes

Sliced veal Zurich style

with hash brown potatoes. On request with calf's sweetbreads

Swissprime lambrack

with alp herbs crusted, garden beans and sweet corn polenta

Poularde

with orange sauce, spinach and poached egg in a raviolo

Cordon bleu

Porc escalope filled with cheese and ham,
with french fries and vegetables

Kleine Portion
small portion
CHF

Normale Portion
normal portion
CHF

pro Person 58

pro Person 56

52

44

52

50

44

44



FINE REVIVAL CUISINE

Käse

Käse aus dem Berner Oberland
3 auserlesene Käsesorten

Käse aus dem Kanton Schwyz
3 auserlesene Käsesorten

Cheese

Cheese from the Bern region
3 selected cheeses

Cheese from the Schwyz region
3 selected cheeses

Kleine Portion
small portion
CHF

Normale Portion
normal portion
CHF

18

18

Desserts

Crêpes Suzette

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit marinierten Beeren (Zubereitungszeit 15 Min.)

Apfelküchlein
mit Vanilleglace

Eiskaffee
nach Schweizer Art

Eis
Auswahl: Vanille, Schokolade, Pistazien, Mango, Mokka

Sorbet
Auswahl: Zitrone, Apfel

Desserts

Crêpes Suzette

Semiliquid chocolate cake
with marinated berries (preparation time 15 min.)

Apple fritter
with vanilla ice cream

Iced coffee
traditional swiss recipe

Ice cream
Choice: Vanilla, chocolate, pistachio, mango, mocca

Sorbet
Choice: lemon, apple

14

19

19

12

16

12

pro Kugel 3
per scoop 3

pro Kugel 3
per scoop 3



FINE REVIVAL CUISINE

Saisonkarte

Gruyère Masthühnchen-Poularden-Tortellini
mit Orangen-Kardamom-Schaum und Federkohlgemüse

Gruyère Masthühnchen-Poularden-Brüstchen
an Wintertrüffeljus, mit Kürbisgemüse und Kartoffel-Speck-Schnitte
(auf Wunsch mit Entenstopfleber)

Glühwein-Parfait
mit Nussküchlein und Mandarinenjelly

Seasonal dishes

Gruyère fattened chicken poulard-tortellini
with orange-cardamom- whip and borecole

Gruyère fattened chicken breast
with winter truffle jus, with pumpkin vegetables and potato-bacon-
slice
(on request with duck foie gras)

Hot wine punch-parfait
with nut cake and mandarin jelly

Kleine Portion
small portion
CHF

Normale Portion
normal portion
CHF

36

46

36

46

18