

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM RESTAURANT AU PREMIER

Hier im Restaurant au premier arbeiten wir nur mit den besten Zutaten und alle Gerichte werden für Sie frisch vor Ort zubereitet. Unser umfangreicher Weinkeller mit mehr als 999 verschiedenen Weinen bringt garantiert jeden Weinliebhaber ins Schwärmen. Lassen Sie sich von unseren fachkundigen Mitarbeitern für die beste Weinbegleitung zu Ihrer Speisen-Auswahl beraten. Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt bei uns im Restaurant au premier!

VORSPEISEN		Vorspeise	
	Salatkomposition mit Sprossenmix und geröstetem Brotchip	15.00	
	Hausdressing		
	Italienisches Dressing		
	Balsamicodressing		
	Freiland Nüsslisalat mit Champagnerdressing	14.00	
	Freiland Nüsslisalat mit Kartoffeldressing, Ei, gerösteten Brotwürfelchen und geröstetem Speck	22.00	
	Karamellisierter Ziegenkäse mit Erbsenmarmelade Trauben-Chicoréesalat und Dörrfrüchte-Nusskompott	23.00	
	Lauwarmer Norwegischer Räucherlachs mit Honig-Senf-Dillsauce mit rassigem Rotkrautsalat	32.00	
SUPPEN			
	Tagessuppe	12.00	
	Blumenkohlcremesuppe	14.00	
	mit Norwegischem Räucherlachs und Lachskaviar	22.00	
FRISCHE WALLISER EGLIFILET UND PASTA			
	"Tajarin" Hausgemachte fein geschnittene Nudeln mit sautierten Waldpilzen und Schalotten, konfierte Romatomen, Pago Baldios Olivenöl und frischen Kräutern	26.00	Portion 36.00
	Gedämpfte Eglifilet mit Zuger Kräuterschaumsauce Salzkartoffeln und gedünsteter Blattspinat	46.00	kleinere Portion 52.00
	Steinpilz-Ravioli mit gebratenen Eglifilet und geriebenen Bottarga di Muggine Muskat-Kürbisragout, Weissweinschaumsauce und Lachskaviar	50.00	56.00
	Gebratene Schweizer Eglifilets Müllerin Art mit Spinat-Tagliatelle und Morchel-Kräutersauce	50.00	56.00

FISCH

	kleinere Portion	Portion
Zuger Felchenfilet auf der Haut gebraten mit Weisswein-Kräuterschaumsauce Carnarolisotto und gedünstetem Blattspinat mit Schalotten	39.00	47.00

KLASSIKER

Medaillon vom Kalbsrücken "Rossini" mit Perigord Trüffelsauce, gebratener Entenleber Kartoffelpüree und gedünsteter Blattspinat		66.00
Geschnetzelte Kalbsleber mit frischen Kräutern und goldbrauner Rösti	36.00	44.00
Kalbsgeschnetzelttes mit Cognac-Champignonrahmsauce und goldbrauner Rösti	40.00	48.00
Chateaubriand vom Rinderfilet mit Sauce Béarnaise (40 Minuten)	160 gr. p.P.	68.00
Bratkartoffeln mit Schalotten und Kräuter, Garnitur von fünferlei Wintergemüsen	200 gr. p.P.	76.00



WEINEMPFEHLUNGEN

weiss

				halbe Flasche	Flasche	Magnum
Waadt	Dézaley Es Embleyres	2018	Jean-François Chevalley		60.00	
Herrschaft	Jeninser Sauvignon Blanc	2018	Irene Grünenfelder		75.00	
Friaul	Vinnae Ribolla Gialla	2017	Jermann di Silvio		60.00	
Burgund	Saint Romain	2017	Domaine Alain Gras	48.00	78.00	
Provence	Le Clos	2015	Clos Saint Vincent - Bellet		78.00	150.00
Mallorca	Sa Savina	2018	Es Fangar Vins		58.00	
Baden	Chardonnay trocken	2011	Bernhard Huber sein letzter Wein		78.00	
Rheingau	Riesling Auslese Hochheim Hölle	2001	Weingut Künstler		92.00	
Wachau	Grüner Veltliner Das Beste von Kollmitz	2013	Weingut Franz Pichler		96.00	188.00
					Doppelmagnum	375.00

rot

Baselland	Pinot Noir Clos Martha	2013	Matthias Gubler		90.00	180.00
Wallis	Antica Syrah	2013	Domaine Cornulus		78.00	
Tessin	Merlot San Domenico	2015	Carlo Tamborini		63.00	
Baden	Spätburgunder Bienenberg	2011	Bernhard Huber		125.00	
Osterreich	The Wine Cuvée	2016	Weingut Scheibelhofer		54.00	
Piemont	Barbaresco Asili	2015	Cà del Baio		75.00	
Toscana	Reimitz	2013	Klaus Johann Reimitz		125.00	245.00
	reiner Sangiovese		muss mind. zwei Stunden dekantiert sein			
Burgund	Bourgogne Hautes Coutures	2016	Domaine Buisson-Charles		68.00	
Bordeaux	Château Puybarbe	2015	Côtes de Bourg		65.00	
Priorat	Vinyes Velles	2012	Ferrer Bobet		88.00	
Portugal	Eleivera - Douro	2014	M. Chapoutier		53.00	

Unser Fleisch, die Eglis und die Felchen stammen aus der Schweiz,
die Entenleber aus Frankreich, die Bottarga aus Europa und der Räucherlachs aus Norwegen.
Unsere vegetarischen Gerichte sind mit diesem Label  und unsere veganen Gerichte mit  gekennzeichnet.
Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.
Sehr gerne beraten wir Sie bezüglich Ihrer Speisenauswahl.