

THE PEAKS

de Hamel Reichenbach

3- GANG- MENÜ VOM TRANCHIER-WAGEN

3- COURSE- MENU FROM THE TROLLEY

Zu folgenden Hauptgängen servieren wir eine Vorspeise und ein Dessert.

For the following main courses, we serve a starter and a dessert.

MONTAG | MONDAY

Poulet, Ratatouille, Reis & Kräuterbutter 56

Chicken, ratatouille, rice & herb butter

DIENSTAG | TUESDAY

Brisket vom Rind, Rande, gebratene Kartoffel & Rotweinsauce 73

Beef brisket, beetroot, fried potato & redwine sauce

MITTWOCH | WEDNESDAY

Lammgigot, Bohnencassoulet & Bündner Polenta 68

Gigot from lamb, bean cassoulet & Grison polenta

DONNERSTAG | THURSDAY

Schweinebauchbraten, Serviettenknödel & Sauerkraut & Kümmeljus 54

Prok belly, roasted dumpling, sauerkraut & caraway sauce

FREITAG | FRIDAY

Lachs im Blätterteig, Spinat, Pinienkerne & Dillsauce 59

Salmon in puff pastry, spinach, pine nut & dill sauce

SAMSTAG | SATURDAY

Beef Wellington, Babykartoffeln, Sauce Bearnaise & Gemüse 84

Beef Wellington, baby potato, sauce bearnaise & vegetables

SONNTAG | SUNDAY

Kalbsbraten vom Hals, Kartoffelpüree, Gemüse & Jus 64

Roast veal neck, mashed potato, vegetables & gravy

SAVE THE CHILDREN

Mit der Wahl eines Hauptganges vom Tranchier-Wagen unterstützen Sie automatisch die Kinderrechtsorganisation «Save the children».

Choose a main course from our trolley and support «Save the children» with a donation.

ALLERGIEN

ALLERGIES

Falls Sie oder Ihre Gäste Allergien und Unverträglichkeiten haben, bitten wir Sie uns im Voraus zu informieren. Bei Fragen zu allergenen Inhaltsstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Please inform us if you have any dietary or allergen requirements.

If you need more informations about allergens, don't hesitate to contact our service stuff.

FLEISCHDEKLARATION

MEAT DECLARATION

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| - Rind Schweiz | <i>Beef Switzerland</i> |
| - Kalb Schweiz | <i>Veal Switzerland</i> |
| - Schwein Schweiz | <i>Pork Switzerland</i> |
| - Geflügel Schweiz/ Frankreich | <i>Poultry Switzerland/France</i> |
| - Ente Polen/ Frankreich | <i>Duck Poland/ France</i> |
| - Lachs Schottland | <i>Salmon Scotland</i> |

THE PEAKS

de Hammet Reschenbach

VORSPEISEN

STARTERS

Rindstatar «Casa Tödi»	25
<i>Beef tatar "Casa Tödi"</i>	
Marinierter Lachs, gegrillter Pak Choi, Mango- Chili- Salsa, Teriyakisauce & Wasabidip	28
<i>Marinated salmon, grilled bok choy, mango- chili- salsa, teriyaki sauce & wasabi dip</i>	
Kalbsleber, Schalottenconfit, grüner Apfel-Chutney & Knoblauchbaguette	23
<i>Veal liver, shallot confit, green apple chutney & garlic baguette</i>	
Roastbeef, Rucola, konfiertes Kürbis Balsamico Kaviar & Meerrettichschaum	27
<i>Roastbeef, garden rocket, confit pumpkin, balsamic pearls & horseradish spume</i>	
Randencconsommé, Pilzravioli & Majoranpesto	13
<i>Beetroot consommé, ravioli stuffed with mushrooms & majoram pesto</i>	
Kürbiscremesuppe, Peperonisalsa & geröstete Kürbiskerne	14
<i>Pumpkin cream soup, bell pepper salsa & roasted pumpkin seeds</i>	
Blattsalat, Rohkostgemüse & Kräuter-Dressing	11
<i>Lettuce salad, raw vegetables & herb dressing</i>	

SUPERFOOD

SUPER FOOD

Lauwarmer Ziegenkäse, Karottensalat, Kresse, Pistazien & Honig-Senf-Dressing	20
<i>Baked goat's cheese, carrot salad, cress, pistachio & honey mustard dressing</i>	
Quinoasalat, gefüllte Samosas, Pak Choi & Curry- Erdnuss- Sauce	24
<i>Quinoa salad, filled samosas, bok choy & curry- peanut- sauce</i>	

THE PEAKS

de Hamel Reschenbach

HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

Coq au vin, Champignons, Speck & Quarkspätzle 33

Coq au vin, button mushrooms, bacon & soft cheese spätzle

Saiblingsfilet, Polenta, Lauchgemüse marinierte Rande & Limettenschaum 43

Char filet, polenta, leek, marinated beetroot & lime spume

Konfierte Entenkeule, Selleriepüree, Rotkohl, Johannisbeersauce, heisse Birne & Preiselbeere 46

Confit duck leg, celery puree, red cabbage, black currant sauce, hot pear & cranberries

Paniertes Schweinsfilet, Violetta Kartoffel, Calvadosapfel, pochiertes Wachtelei & Schnittlauchsauce 41

Breaded pork filet, Violetta potato, Calvados apple, Poached quail egg & chive sauce

Kürbisrisotto, mariniertes Kürbis, & Randenchips 26

Pumpkin risotto, marinated pumpkin & beetroot chips

Hausgemachte Pasta "des Tages" 25

Homemade pasta "of the day"

BURGER

BURGER

«The Peaks» Burger, Rindfleisch, Bergkäse, Speck, Röstzwiebeln & Süsskartoffel Fries 29

«The Peaks» burger, beef, mountain cheese, bacon, fried onion & sweetpotato fries

Vegi Burger, Rollgerste, Kichererbsen, Tomaten-Feigen-Dip & Fries 24

Veggie burger, pearl barley, chickpeas, tomato fig dip & fries

Pulled Porkbelly Burger, blauer Burger Bun, BBQ Sauce, Sauerkraut, gebratene Zwiebel & Fries 26

Pulled pork belly burger, blue burger bun, BBQ sauce, sauerkraut, fried onions & fries

STEAKS

STEAKS

Rinds Entrecôte 200g 54

Beef entrecôte

Rindsfilet 200g 72

Beef filet

Kalbs Entrecôte 200g 56

Veal entrecôte

Serviert mit überbackener Ofenkartoffel, saisonalem Gemüse, Kräuterbutter, Sauce Bearnaise & Pfeffersauce

Served with gratinated baked potato, seasonal vegetables, herb butter, Sauce Bearnaise & pepper sauce

THE PEAKS

de Hamel Reichenbach

DESSERT

DESSERT

Eiskaffee «The Peaks»	12
<i>Ice coffee «The Peaks»</i>	
Beeren Crème Brulée & Sauerrahm-Glace	13
<i>Crème brûlée, berries & sour cream sorbet</i>	
Honig- Zimt- Cheesecake & Zwetschge	14
<i>Honey- cinnamon- cheesecake & plum</i>	
Tiramisu	13
<i>Tiramisu</i>	
Schokoladensoufflé, Karamellglace & Fruchtsalat	15
<i>Chocolate soufflé, caramel ice cream & fruit salad</i>	
Käseauswahl mit Birnenbrot	pro Stück 4
<i>Selection of cheese with pear bread</i>	<i>per piece</i>