

A LA CARTE AUSWAHL

MIT FREUDE PRÄSENTIEREN WIR EINE AUSWAHL AN BESTEN SAISONALEN ZUTATEN - ZUBEREITET SOWOHL IN SCHWEIZER ALS AUCH ASIATISCH INSPIRIERTEN GERICHTEN

JAKOBSMUSCHEL

Gebratene Jakobsmuschel, Kristal Kaviar, San Daniele Schinken & Quinoa 38
Marinierte Jakobsmuschel, grüner Papaya Salad, Zitronengras & Kaffir Limette 32

LASTALLO LACHS (SCHWEIZER ALPINE LACHS)

Lachs Carpaccio, Cassis, Randen, Gurke, Sellerie & Joghurt-Limetten Eis 30
Marinierter Lachs, Thai Pesto, Ananas, grüne Mango, Karrotte, Limone & Chilli  28

KRUSTENTIERE

Hummermousse, Wachtelei, Safran, grüne Erbse & Portulak 30
Knusprige Weichschalenkrabbe, Chili & Knoblauch Pfeffer Sauce   34 · 52

ENTE

Entenbrust, Foie Gras, Früchtebrot, Valle Maggia Pfeffer Karamell Sauce & Sauerkirsche 38
Gebratene Ente, Hoisin Sauce, Ingwer, Zwiebel, Paprika & Jasmin Reis  28 · 46

ESSENZ

Tomatenessenz, Hummer, Kardamon & Vanille 26
Vegetarische Wan Tan Nudelsuppe & Koriander   18

SUPPE

Gazpacho, Krabbenkuchen, Tomate, Sauerrahm & Avocado 24
Vietnamesische Meeresfrüchte Suppe süss-sauer   24

SEETEUFEL

Gebatener Seeteufel, Estragon Kruste, Sauternes Velouté, Meerrettich, Sellerie, Safran & Venere Reis 60
Goan Fisch Curry mit Seeteufel, Tomate, Kokosnussmilch, Koriander, Knoblauch Naan Brot & Basmati Reis  54

DORADE

Gebatenes Doraden Filet, Venticina Salami, kandierte Oliven, Fenchel, Süssmais & Filotea Chitarra mit Tintenfischtinte 54
Gebatene Seebrasse & Jakobsmuscheln, Koreanische BBQ Sauce, Grüne Bohnen, Peperoni, Karotten & Jasmin Reis  60

SPIELHOFER FORELLE FROM LUZERN


Konfierte Forelle, Kapern, Tomaten, Mandeln, Spinat & Salbei- Ravioli 48
Pad Kra Pao Chili Forelle, Thailändische Basilikum Sauce, Paprika & Jasmin Reis 46

The CHEDI Blackpepper Rinderfilet ,Pfeffer aus Kambodscha, knuspriger Knoblauch, Paprika, Schalotten & gebratenem Reis   65
Für jeden verkauften Teller spendet das Chedi Andermatt einen Beitrag an die Smiling Gecko Stiftung in Kambodscha

PASTA

Safran Tagliatelle, Hummer, Krevetten, Venusmuscheln, Cherrytomaten & Meeresspargel 34 · 54
Phad Thai · gebratene Reismnudeln, Krevetten, Poulet, Tamarinde & Erdnüsse  47

KALB

Inspiration von Vitello Tonnato, Kalbsfilet, Milken, pinker gegrillter Thunfisch, Knoblauch Tramezzini, Kapernäpfel & Tomate 60
Kalb Penang-Thailändisches Kalb Curry, Kokos, Aubergine & Jasmin Reis  56

RIND

Grilliertes Rind Tenderloin Tailgata nach Art des Hauses, Ruccola, Pecorino, Tomate & Waffel Kartoffeln 69
Yam Nuea · Thailändischer Salat mit gegrilltem Rinder Entrecôte, Gurke, Koriander, Schalotten, Ananas, Limetten & Chili  58

PATA NEGRA SCHWEIN

Grilliertes Filet, Ribbe, Schinken, Perlzwiebeln, Ur-Karotte mit Balsamico, Sandorn & Süsskartoffeln 28 · 58
Fire Schwein aus Malun- Burma, Gai Lan, Soja, Austersauce & Jasmin Reis 54

ALPSTEIN POULET

Gebatene Pouletbrust, Rahmsauce, Brunnenkresse, Pilzen, Morchel Ravioli 54
Murgh Tikka · Im Tandoor gebackene pikante Pouletschenkel, Mango Chutney & Minz-Chutney  26 · 54
Murgh Makhani · Poulet, Tomatensauce & Bockshornklee  52





URNER LAMM





Gebatener Lammrücken, Chimichurri Sauce, Belugalinsen, Himbeere, Minze, Auberginen Taschen 60
Sheek Kadai, Kreuzkümmel, Koriander, Chili, Käse Naan Brot & Basmati Reis  28 · 48

VEGETARISCH

Limonen-Ravioli, Kräuter Sauce, Erbsen & Belper Knolle 28 · 38
Trio von Indischem Gemüse Curry, Knoblauch & Koriander Naan Brot, Papadams & Basmati Reis 40

Herkunft: Rind, Kalb, Poulet, Lamm: Schweiz, Ente: Ungarn, Schwein: Spanien
Gänseleber, Ente: Frankreich, Wachtelei: Göschenen Schweiz
Forelle: Schweiz, Dorade: Griechenland, Seeteufel: FAO
Lachs: Zucht Schweiz · Venusmuscheln · Zucht Italien, Miesmuscheln: Zucht Niederlande
Weichschalenkrabbe: FAO 071 · Krabbenfleisch: FAO 021 ·
Krevetten: Vietnam Golden Shrimp MSC, Hummer: FAO 21 ·
Kaviar Kristal: Zucht China · Scallops: FAO 21,

Dishes marked with:
 are medium spicy
  are very spicy
 with a minimum of sodium and fats

Gerichte gekennzeichnet mit:
 sind medium pikant
  sind sehr pikant
 sind mit einem Minimum an Natrium und Fetten