GRAND RESTAURANT LES SAISONS

GRAND HOTEL DES BAINS KEMPINSKI

À LA CARTE DINNER

Der Rhythmus der Natur, neu interpretiert als modernes kulinarisches Meisterwerk. Elevating nature's rhythm into a modern culinary masterpiece.

DEGUSTATION MENU

4 GANG MENU · 4 COURSE MENU	WEINBEGLEITUNG · WINE PAIRING	5 GANG MENU · 5 COURSE MENU	WEINBEGLEITUNG · WINE PAIRING
150	50	175	65

DEGUSTATION

Tatar vom heimischen Rind / Tartare from local beef *(1)(3)(7)*
Haselnuss | Rote Zwiebel | Parmesan | Kapern | Feige / Hazelnut | Red Onion | Parmesan | Capers | Fig

Gebeizter Saibling / Cured char *(4)(6)(9)(10)*
Gurkensorbet | Daikon-Rettich | Holunderbeeren-Vinaigrette / Cucumber Sorbet | Daikon Radish | Elderberry Vinaigrette

⊡ Risotto / Risotto *(1)(7)(8)(9)(12)*
Ricotta | Pistazie | Kräuterseitlinge / Ricotta | Pistachio | Herb Mushrooms

Pulpo / Octopus *(6)(7)(9)(12)(14)*
Auberginen | Gebackener Brokkoli | Kapern | Sauce Vierge / Aubergine | Baked Broccoli | Capers | Sauce Vierge

⊡ Aprikosen-Tarte Tatin / Apricot tart tatin *(1)(3)(7)(8)*
Karamellisierte Aprikose | Thymian Honigeis / Caramelized Apricot | Thyme Honey Ice Cream

⊡ VEGETARIAN ⊙ VEGAN

(1) Gluten | Gluten · (2) Krebstiere | Crustaceans · (3) Eier | Eggs · (4) Fisch | Fish
(5) Erdnüsse | Peanuts · (6) Soja | Soya · (7) Laktose | Lactose
(8) Schalenfrüchte, Nüsse | Nuts · (9) Sellerie | Celery · (10) Senf | Mustard
(11) Sesam | Sesame · (12) Schwefeldioxid, Sulfite | Sulphur Dioxide, Sulphites
(13) Lupinen | Lupin · (14) Weichtiere | Molluscs

Alle Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer angegeben. All prices are quoted in CHF and include VAT.
Bei Fleischspezialitäten aus nicht EU-Ländern ist die Erzeugung unter Einsatz von hormonellen sowie nichthormonellen Leistungsförderern gesetzlich zulässig und kann nicht ausgeschlossen werden. Regarding meat specialties sourced from non-EU countries, production may involve the use of hormonal or non-hormonal growth promoters as permitted by local regulations.

VEGETARIAN DEGUSTATION MENU

4 GANG MENU · 4 COURSE MENU	4 GANG WEINBEGLEITUNG · 4 COURSE WINE PAIRING	5 GANG MENU · 5 COURSE MENU	5 GANG WEINBEGLEITUNG · 5 COURSE WINE PAIRING
135	50	150	65

VEGETARISCH / VEGETARIAN

- Berglinsensalat / Mountain lentil salad *(6)(7)(9)(10)*
  Balsamico | Rote Bete | Ziegenfrischkäse / Balsamic Vinegar | Beetroot | Goat Cream Cheese

- Bergkräuter-Velouté / Mountain herb soup *(1)(7)(8)(9)(12)*
  Eingelegte Pfifferlinge | Walnüsse / Pickled Chanterelles | Walnuts

- Risotto / Risotto *(1)(7)(8)(9)(12)*
  Ricotta | Pistazie | Kräuterseitlinge / Ricotta | Pistachio | Herb Mushrooms

- Pomme pavé / Pomme pavé *(7)(9)(12)*
  Karotte | Pilzparfait | Schalottenjus | Frische Kräuter / Carrot | Mushroom Parfait | Shallot Jus | Fresh Herbs

- Aprikosen-Tarte Tatin / Apricot tart tatin *(1)(3)(7)(8)*
  Karamellisierte Aprikose | Thymian Honigeis / Caramelized Apricot | Thyme Honey Ice Cream

VEGETARIAN VEGAN

(1) Gluten | Gluten · (2) Krebstiere | Crustaceans · (3) Eier | Eggs · (4) Fisch | Fish
(5) Erdnüsse | Peanuts · (6) Soja | Soya · (7) Laktose | Lactose
(8) Schalenfrüchte, Nüsse | Nuts · (9) Sellerie | Celery · (10) Senf | Mustard
(11) Sesam | Sesame · (12) Schwefeldioxid, Sulfite | Sulphur Dioxide, Sulphites
(13) Lupinen | Lupin · (14) Weichtiere | Molluscs

Alle Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer angegeben. All prices are quoted in CHF and include VAT.
Bei Fleischspezialitäten aus nicht EU-Ländern ist die Erzeugung unter Einsatz von hormonellen sowie nichthormonellen Leistungsförderern gesetzlich zulässig und kann nicht ausgeschlossen werden. Regarding meat specialties sourced from non-EU countries, production may involve the use of hormonal or non-hormonal growth promoters as permitted by local regulations.

À LA CARTE

VORSPEISEN · STARTER

Tatar vom heimischen Rind / Tartare from local beef *(1)(3)(7)* 44
Haselnuss | Rote Zwiebel | Parmesan | Kapern | Feige / Hazelnut | Red Onion | Parmesan | Capers | Fig

Gebeizter Saibling / Cured char *(4)(6)(9)(10)* 39
Gurkensorbet | Daikon-Rettich | Holunderbeeren-Vinaigrette / Cucumber Sorbet | Daikon Radish | Elderberry Vinaigrette

Berglinsensalat / Mountain lentil salad *(6)(7)(9)(10)* 26
Balsamico | Rote Bete | Ziegenfrischkäse / Balsamic Vinegar | Beetroot | Goat Cream Cheese

Alpine Salat / Alpine salad *(1)(6)(8)(10)* 28
Wildkräutersalat | Flambierter Pfirsich | Alter Balsamico | Gurke | Brioche-Croutons | Walnüsse / Wild Herbs Salad | Flamed Peach | Aged Balsamico | Cucumber | Brioche Croutons | Walnuts

Verwandeln Sie Ihr Lieblingsgericht in eine Trüffel-Delikatesse, CHF 12 pro Gramm. Turn your favorite dish into a truffle affair, CHF 12 per gram.

SUPPEN · SOUPS

Perlhuhn-Essenz / Guinea fowl essence *(1)(3)(6)(7)(9)(12)* 28
Ravioli | Schnittlauch | Apfel / Ravioli | Chives | Apple

Bergkräuter-Velouté / Mountain herb soup *(1)(7)(8)(9)(12)* 26
Eingelegte Pfifferlinge | Walnüsse / Pickled Chanterelles | Walnuts

ZWISCHENGÄNGE · MIDDLE COURSES

Risotto / Risotto *(1)(7)(8)(9)(12)* 44
Ricotta | Pistazie | Kräuterseitlinge / Ricotta | Pistachio | Herb Mushrooms

Spaghetti / Spaghetti *(1)(7)(9)(10)(12)* 40
Pecorino | Salbei | Limette | Grüner Spargel / Pecorino | Sage | Lime | Green Asparagus

HAUPTGÄNGE · MAIN COURSES

Zander / Pike perch *(1)(4)(7)(9)(12)* 54
Blumenkohl | Kirschtomaten | Radieschen | Beurre Blanc / Cauliflower | Cherry Tomatoes | Radishes | Beurre Blanc

VEGETARIAN VEGAN

(1) Gluten | Gluten · (2) Krebstiere | Crustaceans · (3) Eier | Eggs · (4) Fisch | Fish
(5) Erdnüsse | Peanuts · (6) Soja | Soya · (7) Laktose | Lactose
(8) Schalenfrüchte, Nüsse | Nuts · (9) Sellerie | Celery · (10) Senf | Mustard
(11) Sesam | Sesame · (12) Schwefeldioxid, Sulfite | Sulphur Dioxide, Sulphites
(13) Lupinen | Lupin · (14) Weichtiere | Molluscs

Alle Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer angegeben. All prices are quoted in CHF and include VAT.
Bei Fleischspezialitäten aus nicht EU-Ländern ist die Erzeugung unter Einsatz von hormonellen sowie nichthormonellen Leistungsförderern gesetzlich zulässig und kann nicht ausgeschlossen werden. Regarding meat specialties sourced from non-EU countries, production may involve the use of hormonal or non-hormonal growth promoters as permitted by local regulations.

À LA CARTE

HAUPTGÄNGE · MAIN COURSES · CONTINUED

Pulpo / Octopus *(6)(7)(9)(12)(14)* 52
Auberginen | Gebackener Brokkoli | Kapern | Sauce Vierge / Aubergine | Baked Broccoli | Capers | Sauce Vierge

[•] Pomme pavé / Pomme pavé *(7)(9)(12)* 46
Karotte | Pilzparfait | Schalottenjus | Frische Kräuter / Carrot | Mushroom Parfait | Shallot Jus | Fresh Herbs

Verwandeln Sie Ihr Lieblingsgericht in eine Trüffel-Delikatesse, CHF 12 pro Gramm. Turn your favorite dish into a truffle affair, CHF 12 per gram.

DAS STEAKERLEBNIS · THE STEAK EXPERIENCE

Japanisches Wagyu Entrecôte 150 gr / Japanese Wagyu entrecôte 150 gr 135

Irisches Rib Eye 200 gr / Irish rib eye 200 gr 89

Neuseeländisches Lammkarree 250 gr / New Zealand lamb carré 250 gr 85

Dry aged US Flanksteak 170 gr / Dry aged US flank steak 170 gr 84

Schweizer Rinderfilet 180 gr / Swiss filet mignon 180 gr 90

Zum Teilen: Irisches Dry Aged T-Bone Steak 1 kg / To share: Irish dry aged T-bone steak 1 kg 290

Wählen Sie eines unserer besten Stücke, kombinieren Sie es mit einer Ihrer Lieblingsbeilagen und verfeinern Sie es mit einer unserer hausgemachten Saucen. Choose one of our finest cuts, combine it with one of your favourite sides, and finish it with one of our signature house-made sauces.

SAUCEN · SAUCES

WÄHLEN SIE EINE SAUCE · CHOOSE ONE

Grüne Pfeffersauce / Green pepper sauce *(7)(9)(12)*

Zitronen-Thymian-Gremolata / Lemon & thyme gremolata

Sauce Béarnaise / Béarnaise sauce *(3)(7)(9)(12)*

Kalbsjus / Veal jus *(9)(10)(12)*

[•] VEGETARIAN [o] VEGAN

(1) Gluten | Gluten · (2) Krebstiere | Crustaceans · (3) Eier | Eggs · (4) Fisch | Fish
(5) Erdnüsse | Peanuts · (6) Soja | Soya · (7) Laktose | Lactose
(8) Schalenfrüchte, Nüsse | Nuts · (9) Sellerie | Celery · (10) Senf | Mustard
(11) Sesam | Sesame · (12) Schwefeldioxid, Sulfite | Sulphur Dioxide, Sulphites
(13) Lupinen | Lupin · (14) Weichtiere | Molluscs

Alle Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer angegeben. All prices are quoted in CHF and include VAT.
Bei Fleischspezialitäten aus nicht EU-Ländern ist die Erzeugung unter Einsatz von hormonellen sowie nichthormonellen Leistungsförderern gesetzlich zulässig und kann nicht ausgeschlossen werden. Regarding meat specialties sourced from non-EU countries, production may involve the use of hormonal or non-hormonal growth promoters as permitted by local regulations.

À LA CARTE

SAUCEN · SAUCES · CONTINUED

Kräuterbutter / Herbs butter *(7)(10)*

Kempinski BBQ-Sauce / The Kempinski BBQ *(9)(10)(12)*

Wählen Sie eine zusätzliche Sauce für CHF 6. Choose an additional sauce for CHF 6.

BEILAGEN · SIDE DISHES

WÄHLEN SIE EINE BEILAGE · CHOOSE ONE

Gegrillter Gurkensalat / Grilled cucumber salad *(6)(8)(11)*
Knuspriges Chiliöl | Frische Kräuter / Crispy Chili Oil | Fresh Herbs

St. Moritz Salat / St. Moritz salad *(6)(7)(8)(9)(10)*
Zitrone | Gruyère | Nüsse / Lemon | Gruyère | Nuts

Brokkoli / Broccoli *(1)(6)(7)(9)*
Crumble | Salzzitrone | Teriyaki / Crumble | Salted Lemon | Teriyaki

Maispüree / Corn purée *(5)(6)(7)(8)(9)*
Mandel | Togarashi / Almond | Togarashi

Knoblauchpilze / Garlic mushroom *(7)(8)(9)(12)*
Rahm | Petersilie / Cream | Parsley

Grüner Spargel / Green asparagus *(3)(6)(7)(8)*
Parmesan | Haselnuss / Parmesan | Hazelnut

Kartoffelpüree / Mashed potatoes *(7)*
Crème Fraîche | Schnittlauch / Crème Fraîche | Chives

Pommes Frites / French fries *(1)(3)(6)(7)*
Kräutermayonnaise | Röstzwiebeln / Herb Mayonnaise | Crispy Onion

Süsskartoffel-Pommes / Sweet potato fries

Trüffel-Pommes / Truffle fries *(7)*

Wählen Sie eine zusätzliche Beilage für CHF 18. Choose an additional side dish for CHF 18.

VEGETARIAN VEGAN

(1) Gluten | Gluten · (2) Krebstiere | Crustaceans · (3) Eier | Eggs · (4) Fisch | Fish
(5) Erdnüsse | Peanuts · (6) Soja | Soya · (7) Laktose | Lactose
(8) Schalenfrüchte, Nüsse | Nuts · (9) Sellerie | Celery · (10) Senf | Mustard
(11) Sesam | Sesame · (12) Schwefeldioxid, Sulfite | Sulphur Dioxide, Sulphites
(13) Lupinen | Lupin · (14) Weichtiere | Molluscs

Alle Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer angegeben. All prices are quoted in CHF and include VAT.
Bei Fleischspezialitäten aus nicht EU-Ländern ist die Erzeugung unter Einsatz von hormonellen sowie nichthormonellen Leistungsförderern gesetzlich zulässig und kann nicht ausgeschlossen werden. Regarding meat specialties sourced from non-EU countries, production may involve the use of hormonal or non-hormonal growth promoters as permitted by local regulations.

À LA CARTE

NACHSPEISEN · DESSERTS

- Zitrussoufflé / Citrus soufflé *(3)(7)* — 25
  Zitronen-Confit | Joghurt | Rosa Grapefruit-Sorbet / Lemon Confit | Yogurt | Pink Grapefruit Sorbet

- Aprikosen-Tarte Tatin / Apricot tart tatin *(1)(3)(7)(8)* — 22
  Karamellisierte Aprikose | Thymian Honigeis / Caramelized Apricot | Thyme Honey Ice Cream

- Crêpes Suzette / Crêpes Suzette *(1)(3)(7)(8)* — 28
  Orange | Chantilly | Vanilleeis / Orange | Chantilly | Vanilla Ice Cream

- Schokoladen Délice / Chocolate délice *(1)(3)(6)(7)* — 25
  70 % Schokolade | Kakao-Hippe | Kaffee-Espuma / 70% Chocolate | Cocoa Tuile | Coffee Espuma

- Auswahl an hausgemachter Eiscreme, pro Kugel / Selection of homemade ice cream, per scoop — 6
  (3)(6)(7)(8)
  Vanille | Schokolade | Pistazie | Kaffee / Vanilla | Chocolate | Pistachio | Coffee

- Auswahl an hausgemachten Sorbets, pro Kugel / Selection of homemade sorbets, per scoop — 6
  Erdbeere | Pfirsich | Mango | Zitrone / Strawberry | Peach | Mango | Lemon

VEGETARIAN VEGAN

(1) Gluten | Gluten · (2) Krebstiere | Crustaceans · (3) Eier | Eggs · (4) Fisch | Fish
(5) Erdnüsse | Peanuts · (6) Soja | Soya · (7) Laktose | Lactose
(8) Schalenfrüchte, Nüsse | Nuts · (9) Sellerie | Celery · (10) Senf | Mustard
(11) Sesam | Sesame · (12) Schwefeldioxid, Sulfite | Sulphur Dioxide, Sulphites
(13) Lupinen | Lupin · (14) Weichtiere | Molluscs

Alle Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer angegeben. All prices are quoted in CHF and include VAT.
Bei Fleischspezialitäten aus nicht EU-Ländern ist die Erzeugung unter Einsatz von hormonellen sowie nichthormonellen Leistungsförderern gesetzlich zulässig und kann nicht ausgeschlossen werden. Regarding meat specialties sourced from non-EU countries, production may involve the use of hormonal or non-hormonal growth promoters as permitted by local regulations.