

**Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspähnen und Olivenöl 28.00**

Beef fillet carpaccio with slices of parmesan cheese and olive oil
Carpaccio de filet de bœuf avec des copeaux de parmesan et huile d'olive

Ruccola Salat mit gebratenen Artischocken und Parmesanspähne 23.50

Rocket salad with fried artichokes and parmesan cheese
Salade de roquette aux artichauts sautés et parmesan

**Chef Salat mit Schinken, Salami, Pouletbrust, Bergkäse, Ei, Zwiebeln und schwarzen Oliven 25.00**

Chef Salad with ham, salami, chicken breast, mountain cheese, egg, onions and black olives
Salade du Chef avec du jambon, salami, suprême de volaille, fromage de montagne, oeuf, oignons et olives noires

Geräucherter und hausgebeizter Lachs mit Meerrettich und Dill-Senf, Salat und Toast 21.00

Smoked salmon with horseradish, dill-mustard, salad and toast
Saumon fume avec au raifort une moutarde à l'aneth, salade et toast

**Mozzarella vom Büffel mit verschiedenen Antipasti, Pesto und geröstetem Foccatia 24.50**

Buffalo Mozzarella with antipasti, pesto and Foccacia bread
Mozzarella de buffle et variation de hors-d'œuvre, pesto avec du pain Foccacia

Crevetten mit luftigem Hüttenkäse, Pink Grapefruit Salat 17.50

Shrimps with cottage cheese and pink grapefruit salad
Crevettes avec du cottage cheese et salade de pamplemousses roses

**Weinbergschnecken überbacken mit Kräuterbutter 22.50**

Gratin Edible snail gratinated with herb butter
Escargots de Bourgogne avec beurre persillé

Suppen

soups potages

**Klare Ochschwanzsuppe mit Gemüsewürfel, Sherry und Chesterstangen 12.50**

Clear oxtail soup with vegetables, sherry and Chester bars
Consommé de queue de bœuf aux petits légumes

**Tomatencremesuppe mit Mozzarella Kugeln und Pestoschaum 9.50**

Creamy tomato soup with Mozzarella and pesto foam
Crème de tomate avec Mozzarella et mousse au pesto



**Weissweinrisotto mit Thai Spargel, frischen Pilzen
verfeinert mit Trüffelöl und gehobeltem Peccorino Käse** **32.50**

Risotto with truffle-white wine green Thai asparagus,
fresh mushrooms and peccorino cheese
*Risotto au vin blanc aux asperges thai et peccorino,
champignons sautés et huile de truffe*



**Ricotta-Mascarpone Ravioli mit Würzblütenbutter,
Cherry Tomaten und grünen Spargeln** **26.50**

Ravioli filled with ricotta-Mascarpone, blossom-butter,
cherry tomatoes and green asparagus
*Ravioli à la ricotta et mascarpone avec un beurre aux fleurs,
tomates et asperges vertes*

Pasta

pasta pasta

**Penne Cima di rapa, an Pesto mit Pinienkernen,
getrockneten Tomatenstreifen und Panchetta** **22.00**

Penne with cabbage on rocket pesto with pine nuts, dried tomatoes slices
and Panchetta
*Penne au Chou "cima di rapa" avec pesto à la roquette,
pignons, tomates séchées et Pancetta*

Fisch

fish poissons

**In Kräuteröl gebratenes Wolfsbarschfilet
an tomatisiertem geschmolzenem Pak-Choi und Reis** **39.50**

Sea bass with herbs oil and Pak-Choi with tomatoes flavor and rice
Filet de Loup de mer grillé aux herbes, chou chinois sauté et riz

**Seezunge Müllerin Art mit warmer Petersilienbutter,
Blattspinat und Kartoffeln** **49.00**

Pan-fried sole "Müllerin style" roasted with parsley butter, spinach and potatoes
Sole meunière avec un beurre persilé, épinards et pommes château

**Lachsfilet gebraten auf karamellisierten Tamarillos
und Safran Tagliatelle** **38.50**

Filet of salmon with caramelized tamarillos and saffron pasta
Filet de Saumon avec des tamarillos caramélisés et tagliatelle au safran

**Zürcher Geschnetzeltes,
mit Butterrösti und grillierten Tomaten** **41.50**

Sliced veal Zurich style with mushrooms, butter Roesti and grilled tomatoes
Emincé de veau à la Zurichoise, Rösti au beurre et tomates grillées

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und bunter Gemüse garnitur **43.50**

Veal escalope Viennese style with mixed vegetables and French fries
Escalope de veau viennoise, pommes frites et petits légumes

**Black Angus Entrecôte (220 gr.) mit Tasmanischer Bergpfeffersauce
serviert mit Marktgemüse und Pommes Frites oder Salat** **54.00**

Black angus sirloin steak with tasman mountain pepper-sauce,
market vegetables and French fries or salad
*Entrecôte Angus noir avec une sauce au poivre de montagne de Tasmanie,
légumes de saison et pommes frites ou salade*

**Saftiges Rindsfilet (180 gr.) mit Rotwein Trüffelbutter,
Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse oder Salat** **59.00**

Roasted beef filet truffled red wine butter, au – gratin potatoes
and market vegetables or salad
*Tournedos de boeuf au vin rouge – beurre à la truffe, gratin de pommes de terre,
légumes de saison au salade*

**Lammrücken unter der Kräuterkruste an Rosmarin Jus,
Marktgemüse und Kartoffelgratin** **47.00**

Saddle of lamb with herb crust and rosemary jus,
market vegetables and au – gratin potatoes
*Carré d'agneau en croûte d'herbes avec un jus au romarin,
légumes de saison et gratin de pommes de terre*

**Gebratene Maispouardenbrust an Salbei Jus,
Safran Tagliatelle und Saisongemüse** **37.50**

Roasted corn-fed chicken breast with sage jus, saffron pasta
and market vegetables
*Suprême de poularde de maïs, à la sauge, tagliatelle au safran
et légumes de saison*

Klassiker *Serviert ab 18.30 Uhr ab 2 Personen*

classic classique



**Chateaubriand am Tisch tranchiert mit Sauce Bearnaise,
Tasmanischer Bergpfeffersauce, Saison Gemüse
und Kartoffelgratin**

pro Person **69.00**

Inklusive Desserbuffet

Chateaubriand with sauce bearnaise, Tasmania Mountain pepper sauce,
market vegetables and potatoe gratin

Desertbuffet included

*Chateaubriand, sauce bearnaise et sauce au poivre de montagne
de Tasmanie, légumes de saison et gratin de pommes de terre*

Buffet de dessert inclusive

Hilton Classics

	Caesars Salat mit Croûtons und Parmesan	18.00
	Caesar salad with croûtons and Parmesan cheese <i>Salade César avec croûtons et Parmesan</i>	
	- mit gebratenen Pouletstreifen	23.00
	- with fried chicken strips / <i>avec lamellas de poulet grillé</i>	
	- mit gebratenen Riesencrevetten	26.00
	- with fried shrimps / <i>avec crevettes géantes grillées</i>	
	Hilton Burger/ Cheeseburger (180g)	28.00/ 29.50
	mit Pommes frites und Karotten-Kohl-Salat with French fries and coleslaw salad <i>avec pommes frites et salade coleslaw</i>	
	Hilton BBQ Spezial Burger (180g)	31.50
	mit Spiegelei, Speck und Pommes frites with fried egg, bacon and French fries <i>avec œuf, bacon et pommes frites</i>	
	Hilton Clubsandwich	25.00
	Hilton club sandwich <i>Hilton club sandwich</i>	
	Hilton Clubsandwich mit Rauchlachs	28.00
	Hilton club sandwich with smoked salmon <i>Hilton club sandwich au saumon fumé</i>	

Herkunft unserer Fleischspezialitäten:

Rind	Schweiz & Irland *
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Australien & Neuseeland *

Schweizer Fleisch servieren wir Ihnen in Natura-Qualität:

- ✓ Schweizer Top-Qualität
- ✓ Tiergerechte, sowie -freundliche Haltung
- ✓ Aus Schweizer Freiland-Produktion mit Identitätsnummer; ein vom Bund anerkanntes Qualitätssiegel nach IP-Norm produziert
- ✓ Wir verwenden in unserer Küche ausschliesslich Produkte, die keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthalten.
- ✓ Eier stammen aus Schweizer Bodenhaltung

* Über die aktuelle Fleischherkunft geben Ihnen unsere Servicefachkräfte gerne Auskunft



Auf Empfehlung des Küchenchefs
Signature dish / le chef vous propose



Healthy Options



Vegetarische Gerichte / vegetarian dishes
plats végétariens



Enthält Schweinefleisch / contains pork
contient du porc

	Wettstein Dessertbuffet Wettstein Restaurant dessert buffet <i>Le buffet de dessert du restaurant Wettstein</i>	17.00
	Joghurtparfait mit frischen Beeren Yoghurt parfait with fresh fruits <i>Parfait au yogourt et fruits rouges</i>	12.50
	Frischer Fruchtsalat Fresh fruit salad <i>Salade de fruits</i>	10.50
	Cocosnuss Panna Cotta mit Mangosauce an Ananas Carpaccio Coconut panna cotta with mango sauce and pineapple carpaccio <i>Panna Cotta à la noix de coco nappée de colis de mangue sur un carpaccio d'ananas</i>	12.50
	Crème brûlée Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	12.50
	Mövenpick Glace Mövenpick Ice Cream <i>Glace Mövenpick</i>	
	Vanilla Dream, Swiss chocolate Straciatella, Caramelita, Espresso Croquant Pistachio, Maple Walnut, Strawberry Lemon&Lime	
	Pro Kugel per scoop <i>par boule</i>	3.80
	Rahmzuschlag with whipped cream <i>avec crème fouettée</i>	1.50

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 8.0% Mehrwertsteuer

All prices in Swiss francs including 8.0% Value added taxes
Tous les prix en Franc suisse comprennent la taxe de valeur ajoutée de 8.0%