



**Speisekarte für unsere Gäste**

Menu for our guests

La carte pour nos dîneurs

Seraina Müller & Daniel F. Lauber

Koch und Jäger



Herzlich Willkommen im CERVO Restaurant!

Unsere Genuss-Prinzip ist schlicht und einfach, von den Alpen zum Meer, immer mit Bezug zum Hersteller. Die Zutaten sind verwurzelt mit dem Wallis, der Schweiz und der Ferne. Die Gerichte werden täglich frisch zubereitet mit einer Prise Provence. Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Esserlebnis!

A warm welcome to the CERVO restaurant!

To enjoy with us is very simple. Our plates are inspired of recepies of the alps and the mediterranean always with a strong connection to its producer. All products are prepared fresh. We wish you a lot of fun while dining with us!

Soyez les bienvenues au restaurant CERVO!

Chez nous c'est très simple de déguster car nos plats sont inspirés de recettes des pays des alpes jusque à la Méditerranée toujours en relation avec le producteur. Les mets sont préparées à la minute. Bon appétit!

Seraina Müller & Daniel F. Lauber  
Ihre Gastgeber | Your hosts | Vos maîtres de maison

Kleine Portion | small portion | petite portion



Normale portion | normal portion | portion normale





## SPEZIALITÄT I SPECIAL I SPÉCIALITÉ

BERKEL

Charcuterie des Abends  
Charcuterie of the evening  
Charcuterie du soir

m.p.

**BERKEL-Schinkenschneidemaschinen** wurden vom Rotterdamer Fleischermeister Wilhelmus Adrianus van Berkel in den 1890er Jahren erfunden und patentiert. Sie waren die weltweit ersten Aufschnittmaschinen.

At the turn of the nineteenth century the revolutionary **meat slicer BERKEL** was invented in Holland by Wilhelmus Adrianus van Berkel. It is credited as the first device to move the carriage and food into a spinning blade.

**La machine à couper de la viande BERKEL** à été inventée et patentée par Wilhelmus Adrianus van Berkel dans les années 1890. C'était la première machine à couper la viande.

m.p. = Marktpreis | market price | prix du marché



## MARKT & GARTEN | MARKET & GARDEN | MARCHÉ & JARDIN

### JUNGSALAT | LEAF SALAD | LAITUE JEUNE

knackig vom Bauernhof an hausgemachtem Balsamico-Dressing  
collected from the farm with home made balsam dressing  
récolté de la ferme au assaisonnement au vinaigre balsamique maison

10.- 16.-

### MARKTSALAT | MARKET SALAD | SALADE DU MARCHÉ

mit frischem Gemüse und gekochtem Ei an hausgemachtem Balsamico-Dressing  
with daily vegetables and hard-boiled egg with homemade balsam dressing  
aux légumes du jour et oeuf dur au assaisonnement au vinaigre balsamique maison

12.- 18.-

### NÜSSLISALAT | LAMB'S LETTUCE | SALADE MÂCHE

mit pochiertem Ei und schwarzem Trüffel  
with poached egg and black truffle  
à l'oeuf poché et truffe noire

18.- 28.-



## BERG & ALPEN | MOUNTAINS & ALPS | MONTAGNE & ALPES

### WILDSAUWURST | WILDBOAR SAUSAGE | SAUCISSE DE SANGLIER

haugemacht, serviert mit Rosmarinbrot

homemade, served with rosemary bread  
artisanal, servi au pain romarin

10.-

### ZIEGENKÄSE | GOAT CHEESE | CHEVRIER

aus Dallenwil, karamellisiert auf hausmarinierten Randen

of Dallenwil, Switzerland caramelized on marinated red beetroots  
de Dallenwil, Suisse caramélisé sur betteraves rouges marinés

16.-

28.-

### STEINPILZE | BOLETUS | BOLETS

in Consommé mit Flûtes an grobkörnigem Salz und Pfeffer

in consommé with flûtes and coarse-grained pepper and salt  
en consommé aux flûtes sel et poivre à gros grain

16.-

22.-



ENTENLEBER | DUCK LIVER | FOIE DE CANARD  
als Terrine mit Quittenkompott und getoastetem Butterzopf  
as a terrine with quince compote and toasted braided white loaf  
terrines et compote de coings servi avec tresse grillée 24.- 32.-

GÄNSELEBER | GOOSE LIVER | FOIE GRAS  
sautiert an Fleur de Sel auf Apfelrösti  
sautéed with fleur de sel on apple Rösti  
sauté au fleur de sel sur Rösti de pommes 24.- 32.-

RAVIOLI | RAVIOLI | RAVIOLI  
hausgemacht mit Freilandeier, Ricotta und braunem Butter  
homemade with farm egg, ricotta and brown butter  
maison à l'oeuf de ferme, ricotta beurre noire 16.- 28.-

weissem Alba Trüffel  
white Alba truffle  
au truffe blanche d'Alba m.p.

m.p. = Marktpreis | market price | prix du marché



## TATAR | STEAK TARTARE | BIFTEK TARTARE

vom Simmentaler Rindsfilet, Brioche und Wachtelpiegelei  
of Simmental beef fillet with toasted brioche and fried quail egg  
du filet de boeuf du Simmental et brioche grillée avec oeuf de caille au plat (90g) 28.- (140g) 42.-

## WACHTEL | QUAIL | CAILLE

sautiertes Brüstchen an Lebkuchengewürz und kräftigem Jus, Schupfnudeln und Rotkraut  
breast sautéed with gingerbread spices and gravy, finger noodles and red cabbage  
blanc sauté aux condiments de pain d'épice, doigt de nouilles et chou rouge 42.-

## BRASATO

Brasato vom Eringer-Hohrücken aus dem Wallis, kräftige Cornalin-Sauce  
mit Kartoffelstock oder Polenta  
top sirloin roast of Eringer beef of Wallis, strong Cornalin wine gravy  
served with potato puree or polenta  
Rôtie du boeuf parisienne Eringer du Valais, sauce au Cornalin  
servi à la purée de pommes de terre ou polenta 46.-



## LAMM | AGNEAU | LAMB

geschmorte Spare Ribs aus der Innerschweiz

Mascarpone Gratin

braised spare ribs of central Switzerland

gratinated Mascarpone

travers de la Suisse Centrale braisés

Mascarpone gratiné

42.-

## RISOTTO

mit Champagner und Parmesan

with Champaign and Parmesan

au Champagne et Parmesan

18.-

28.-

## OSSOBUCO

vom Kalb mit Polenta Bramata und Cremolata

of veal served with Bramata polenta and Cremolata

de veau servi à la polenta Bramata et Cremolata

44.-



## SEE & MEER | LAKE & SEA | LAC & MER



### AUSTERN | OISTERS | HUITRES

Auswahl des Tages mit Schalotten-Vinaigrette und Roggenbrot mit Butter

daily selection with shallot vinaigrette and rye bread with butter

sélection du jour à la vinaigrette à l'échalote and pain de seigle au beurre

m.p. m.p.

### KURUMA KRETTEN | KURUMA PRAWNS | CREVETTES KURUMA

mit sautiertem Lattich und Bauchspeck

with sautéed lettuce and streaky bacon

au laitue sauté et lard

22.- 38.-

### FORELLE | TROUT | TRUITE

Filet vom Blausee roh mariniert auf lauwarmen Jungkartoffeln mit Salz-Butterschaum

fillet of the Blausee raw marinated CERVO style on tepid small potatoes with salty butter foam

filet du Blausee cru mariné à la CERVO sur petites pommes de terre tièdes et mousse de beurre salée

24.- 40.-

m.p. = Marktpreis | market price | prix du marché



## JAKOBSMUSCHELN | SCALLOPS | COQUILLES SAINT-JACQUES

kurz erhitzt in Kräuter-Olivenöl-Infusion, Knoblauch-Focaccia  
sautéed in herbal olive oil infusion, garlic focaccia  
sautés à l'infusion de l'huile d'olive aux herbes, focaccia à l'ail

22.- 38.-

## MIESMUSCHELN | MUSSEL | MOULES

gemischt im Weisswein-Eintopf, knuspriges Weissbrot und Rouille  
mixed in white wine hotpot, crispy white bread and rouille  
mêlées en pot-au-feu, bain blanc croquant et rouille

16.- 28.-

## BÄRENKREBSE | SLIPPER LOBSTER | CIGALES DE MER

mit Penne an Cherry Tomaten-Basilikum-Ragout  
served with penne, cherry tomatoes and basil  
servi aux penne, tomates cerises et basilic

24.- 36.-



## SCHWARZER KABELJAU | BLACK CODFISH | CABILLAUD NOIR

pochiert in Waldhonigbutter und Rooibos mit grünen Bohnen und Venere Reis

poached in forest honey butter and Rooibos served with green beans and Venere rice  
poché en beurre au miel du forêt et Rooibos aux haricots et riz Venere

32.- 44.-

## WOLFSBARSCH | SEA BASS | LOUP DE MER

sautiert an Olivenöl auf Mönchsbart

sautéed in olive oil on buck's horn plantain  
sauté à l'huile d'olive sur pied de corbeau

22.- 38.-



## GRILL I BBQ I GRILL

### FLEISCH I MEAT I VIANDE

Black Angus Rindskotelette I Black Angus beef cutlet I Côte de boeuf Black Angus	750g	98.-
Limousin Kalbskotelette I Limousin veal cutlet I Côtelette de veau Limousin	350g	56.-
Simmentaler Rindsfilet I Simmental beef fillet I Filet de boeuf Simmental	120g	36.-
	200g	52.-

### FISCH I FISH I POISSON

Kuruma Crevetten I Kuruma prawns I Crevettes Kuruma	38.-
Bärenkrebse I Slipper Lobster I Cigales de mer	44.-

„Unser Grill-Fleisch beziehen wir direkt ab Hof. Alle Tiere stammen aus biologischer Haltung. Das spürt man beim Zubereiten und Geniessen. Besonders beeindruckend ist zudem die konstante Qualität.“ Seraina Müller, Koch

„Our meet for the grill is all produced on organic farms in Switzerland. This you feel while preparing and enjoying the meal. Really impressive is also the constant top quality.“ Seraina Müller, cook

„La production de notre viande se passe toute sur fermes biologiques. Cela est senti quand on prépare le menu mais aussi quand on mange. Mais ça qui m'impressionne le plus c'est la qualité haute constante.“ Seraina Müller, cuisinier

Preise in CHF inkl. 8% MwSt.



Fleisch und Fisch vom Grill sind serviert mit Rahm-Wirsing und einer Sauce nach Wahl:  
Kräuterbutter, Aioli, Chimichurri, flüssige Butter, Jus

Beilagen:

CERVO Pommes frites (Trüffelöl & Parmesan), Bratkartoffeln, Risotto, Polenta, Mascarpone Gratin je 6.-

All BBQ meat and fish are served with creamy savoy cabbage and a sauce of your choice:  
Herb butter, aioli, chimichurri or melted butter, gravy

Side dishes:

CERVO potato chips (truffle oil & Parmesan), roasted potatoes, risotto, polenta,  
au gratin Mascarpone potatoes each 6.-

La Viande et le poisson sont servis au chou de Milan à la crème et une sauce au choix:  
Beurre aux fines herbes, aioli, chimichurri, beurre coulant, jus

Garniture:

pommes frites CERVO (huile de truffe & Parmesan), pommes sautées, risotto, polenta,  
gratin au Mascarpone chaque à 6.-



## KÄSEREI | CHEESERY | FROMAGERIE

Blaus Hirni

Kuhrohnmilch, Edelschimmel | Cow, blue mold, | Vache, bleu

Cironé

Kuh, Hartkäse, im Sandsteinkeller | Cow, hard cheese, sandstone cellar | Vache, pâte dure, cave de grès

La bouse

Kuhrohnmilch, Weichkäse, keine Reifung | Cow, soft, non-matured | Vache, pâte molle, non affiné

Abe Rot

Silofreie Kuhrohnmilch, Halbhartkäse, gereift | Cow, half-hard, matured | Vache, pâte mi-dure, affiné

Léotine

Ziege, Halbhart | Goat, half-hard | Chèvre, pâte mi-dure

3 Sorten | kinds | espèces 16.-

4 Sorten | kinds | espèces 18.-

5 Sorten | kinds | espèces 20.-

mit Reineclaude-Chutney und Früchtebrot | with Reineclaude-chutney and fruit bread | à la chutney aux Reineclaude et pain aux fruits  
Preise in CHF inkl. 8% MwSt.



## KONFITOREI | CONFECTIONERY | PÂTISSERIE

### SCHOKOLADE | CHOCOLATE | CHOCOLAT

zartbitterer CERVO Kuchen an Doppelrahm

dark CERVO cake with double cream

gâteau au chocolat noir à la crème double

9.- 15.-

### KAFFEE GOURMANDI GOURMET COFFEE | CAFÉ GOURMAND

Amici Kaffee, Blutorangen-Sorbet, Schokoladenkuchen, kleine Crema Catalana

Amici coffee, blood orange sorbet, chocolate cake, small catalan cream

Amici café, sorbet aux oranges sanguines, gâteau au chocolat, petite crème catalane

14.-

### CREMA CATALANA

„Villa les Rosiers“ Seraina's Klassiker

„Villa les Rosiers“ the classic of Seraina

„Villa les Rosiers“ le classique de Seraina

14.-



### SAUERRAHM | SOUR CREAM | CRÈME ACIDULÉE

Mousse mit eingelegten Äpfeln und Zimt mariniert auf Blätterteig

mousse with apples marinated in cinnamon on puff pastry

mousse aux pommes marinées à la cannelle sur pâte feuilletée

14.-

### ZWETSCHGEN | PLUMS | QUETSCHES

eingelegt mit Meringues, Mandeln und Vieille Prune-Creme

marinated with meringues, almonds and Vieille prune cream

marinées, meringues, amandes et crème au Vieille prune

14.-

### AMIGNE DE VETROZ

Sorbet mit marinierten Birnen an Kardamom

sorbet with pears marinated in cardamom

sorbet aux poires marinées au cardamome

14.-



## GLACE HAUSGEMACHT | ICE CREAM HOMEMADE | GLACE MAISON

zartbittere Schokolade, Tahiti Vanille, Amici Mokka, Lebkuchen-Zimt

dark chocolate, Tahiti vanilla, Amici mocha coffee, gingerbread-cinnamon

chocolat noir, vanille de Tahiti, moka Amici, pain d'épice et cannelle

5.- 1 Kugel  
9.- 2 Kugeln

## SORBET HAUSGEMACHT | SORBET HOMEMADE | SORBET MAISON

Amigne de Vétroz, Zitronen-Limetten, Blutorangen, Birnen

Amigne de Vétroz, lemon an lime, blood orange, pear

Amigne de Vétroz, citron et limette, orange sanguine, poire

5.- 1 Kugel  
9.- 2 Kugeln

mit geschlagenem Rahm oder Doppelrahm

with whipped cream or double cream  
à la chantilly ou crème double

2.-

mit Vodka | with Vodka | au Vodka

6.-

mit Williams | with Williams | au Williams

6.-



## DIGESTIF I DIGESTIV I DIGESTIV

### Distilierie Abricool, Fully

Eau de vie d' abricot	40%	2cl	9.-
Fleur d'abricot	40%	2cl	12.-
Eau de vie de poire william	38%	2cl	9.-
Eau de vie de petite prune	38%	2cl	14.-
Eau de vie de muscat	40%	2cl	9.-
Bleue des glaciers	40%	2cl	9.-

### Distilierie Dupont, Saxon

Eau-de-vie d' abricot	42%	2cl	9.-
Eau-de-vie de poire	42%	2cl	9.-
Lie - Coeurs abricot	15.4%	2cl	12.-

### Vieille Prune

La Vieille Prune, Matter-Luginbühl	40%	2cl	9.-
Vieille Prune im Barrique, Urs Hecht	40%	2cl	12.-
Kirsch Arnold Dettling, Brunnen			
Réserve	41%	2cl	12.-
Bourbon Fass	43%	2cl	14.-
Wildkirsche	40%	2cl	18.-
Honigkirschlikör	33%	2cl	12.-



### **Urs Hecht Gunzwil**

Himbeerenbrand	40%	2cl	22.-
Die Pflaume	48%	2cl	28.-
Die Williamsbirne	48%	2cl	28.-
Die Kirsche	46%	2cl	28.-
Die Traube	48%	2cl	28.-

### **Schnapsbrennerei Rochelt, Tirol**

Wachauer Marille	50%	2cl	28.-
Pflaume	50%	2cl	28.-
Schwarzer Holunder	52%	2cl	32.-
Wilde Vogelbeere	52%	2cl	38.-

### **Grappa**

Sito Moresco, Angelo Gaja	42%	2cl	12.-
di Barolo, Angelo Gaja	42%	2cl	16.-
Barrique di Poli	40%	2cl	9.-
Chaira di Moscato, Poli	40%	2cl	12.-
Tignanello, Antinori	42%	2cl	9.-
Sauvignon blanc, Nonino	45%	2cl	16.-



### **Marc**

L' esprit de Julius (Destillat aus Pinot Noir)	41%	2cl	18.-
Marc d'humagne rouge	43%	2cl	16.-

### **Calvados**

Calvados Pays d'Auge VSOP Coeur de Lion	40%	2cl	9.-
Calvados Château du Breuil „15 ans d'âge“	40%	2cl	12.-

### **Cognac**

Davidoff Classic	40%	2cl	16.-
Davidoff Extra	40%	2cl	28.-
Rémy Martin V.S.O.P	40%	2cl	9.-
Coeur de Cognac Rémy Martin	40%	2cl	12.-
Rémy Martin X.O	40%	2cl	18.-
LOUIS XIII, Rémy Martin	40%	2cl	128.-
Cordon Bleu extra old Cognac, Martell	40%	2cl	24.-

### **Armagnac**

Bas Armagnac Darroze 12j	43%	2cl	12.-
Bas Armagnac Darroze 30j	43%	2cl	18.-



## HERKUNFT | ORIGIN | ORIGINE

### FLEISCH | MEAT | VIANDE

Rind   beef   boeuf	CH
Hirsch   venison   cerf	CH
Kalb   veal veau	CH
Schwein   pork   porc	CH
Gämse   chamois   chamois	Täschalp, CH
Wildsau   wild boar   sanglier	CH
Lamm   lamb   agneau	CH

### GEFLÜGEL | FOWL | VOLAILLE

Wachtel   quail   caille	FR
Ente   duck   canard	FR
Gans   goose   oie	FR

### FISCH | FISH | POISSON

Meeresfrüchte   shellfish   fruits de mer	FR   GB   VN
Bärenkrebse   slipper lobster   cigales de mer	VN
Schwarzer Kabeljau   black cod   cabillaud noir	CAN
Jakobsmuscheln   scallops   coquilles Saint-Jacques	USA
Kuruma Krevetten   Kuruma prawns   crevettes Kuruma	VN
Forelle   trout   truite	Blausee, CH
Wolfsbarsch   sea bass   loup de mer	FR

