



HESS'COFFIER

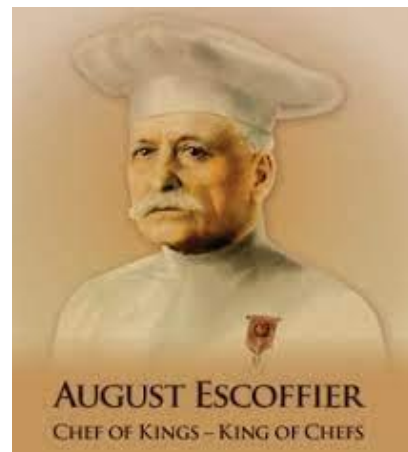
BY ASIA

«Koch der Kaiser und Kaiser der Köche»

Engelberg, 1885, genau an der Stelle, wo wir uns heute befinden, stand damals das renommierte **Hotel Hess**. Bis 2001 war es im Besitz der Familie Hess und machte sich währenddessen einen grossen Namen. Zur gleichen Zeit revolutionierte **Auguste Escoffier** (1846 – 1935), der französische Meisterkoch, die Kochkunst des 20. Jahrhunderts. Er war in den noblen Küchen Europas zuhause und gilt bis heute als «Koch der Kaiser und Kaiser der Köche».

Der Name Hess'coffier ist ein Kunstbegriff und verbindet die beiden Namen Hess und Escoffier. Dieser Name widerspiegelt unsere Philosophie. Wie Auguste Escoffier heben wir uns ab durch ausgezeichnete französische Küche, dabei bleiben wir jedoch verankert in unseren Wurzeln in Engelberg.

Et Voilà - so ist das Hess'coffier entstanden.



Menu Hess'coffier

ab 2 Personen / starting from 2 people

Carpaccio de saumon Balik avec toast et beurre

Balik Lachs Carpaccio mit Toast und Butter

Balik salmon carpaccio with toasted bread and butter

Soupe de poisson provençale

Provenzalische Fischsuppe

Provençal fish soup

Filet de bœuf Stroganoff avec risotto

Rindsfilet Stroganoff mit Risotto

Beef filet Stroganoff with risotto

Dessert fantaisie

oder

Assiette de fromage

Käseteller

Cheese platter

4-Gang Menü / 4 course menu

96 pro Person / 96 per person

Entrées

| | |
|---|-----|
| Salade verte avec lard, croûtons et champignons sautés | 16 |
| Blattsalat mit Speck, Croutons und gebratenen Champignons <i>Leaf salad with bacon, croutons and pan fried mushrooms</i> | |
| Salade à la vinaigrette et oranges | 12 |
| Blattsalat mit Hausvinaigrette und Orangen <i>Leaf salad with house vinaigrette and oranges</i> | |
| Escargots de Bourgogne 6 pc. avec baguette | 19 |
| Weinbergschnecken (6 Stk.) mit Baguette <i>Burgundy Escargots (6 pcs) with baguette</i> | |
| Médallions de foie d'oie sauté sur Briosche | 28 |
| Sautiertes Entenlebermedaillon <i>Medallion of sautéed duck foie gras</i> | |
| Carpaccio de saumon Balik, toast, beurre | 32 |
| Balik Lachs Carpaccio mit Toast, Butter <i>Balik salmon carpaccio with toasted bread and butter</i> | |
| avec 5g caviar Prunier | +18 |
| mit 5g Prunier Kaviar / <i>with 5g Prunier caviar</i> | |
| Terrine de Foie gras de canard avec confiture de figues | 27 |
| Terrine von Entenleber und Feigenkonfitüre <i>Duck foie gras terrine and fig jam</i> | |

Soupe

| | |
|---|----|
| Soupe de poisson provençale | 15 |
| Provenzalische Fischsuppe <i>Provençal fish soup</i> | |
| Soupe à l'oignon à l'Alsacienne | 14 |
| Elsässische Zwiebelsuppe <i>French onion soup</i> | |

Poissons

Filet de sole dorée, sauce champagne avec Pommes de terre 42
Goldenes Seezungenfilet in Champagnersauce mit Kartoffeln
Filet of golden sole with champagne sauce and potatoes

Moules à la crème et au vin blanc avec de frites 29
Miesmuscheln in Weissweinsosse mit Pommes frites
Mussels in cream and white wine sauce with French fries

Viandes

Entrecôte de bœuf grillée (200 g)
«Café de paris» et pommes allumettes 44
Rindsentrecote (200 g) an Café de Paris-Butter und Pommes frites
Beef entrecote (200g) with "cafe de paris" butter and French fries

Magret de Canard au Calvados sauce et pommes nouvelles 39
Entenbrust mit Calvados-Sauce und neuen Kartoffeln
Duck breast with Calvados sauce and new potatoes

Escalope de veau Viennoise et pommes frites 42
Wiener Kalbsschnitzel und Pommes frites
Viennese veal escalope and French fries

Selle d'agneau (250 g) en croute d'herbes et pommes de terre 42
Lammrücken in Kräuterkruste und kartoffeln
Herb crusted lamb loins with oven potatoes

Filet de bœuf Stroganoff avec risotto 52
Rindsfilet Stroganoff mit Risotto
Beef filet Stroganoff with risotto

Végétarien

Raviolis artichauts parmesan avec sauce crème ciboulette 31
Artischocken-Parmesan-Ravioli an Schnittlauchcrèmesauce
Artichokes cheese ravioli with chives cream sauce

Hess'coffier Spezial

ab 2 Personen / Speciality for 2 persons

2 Teller Service / two plate service

Chateaubriand

Zartes Rindsfilet am Stück (500 g) im Ofen gebraten
mit Gemüsebouquet, Pilzen und Sauce Bernaise
(Beilagen à discretion)

*Tender beef fillet roasted in one piece (500 g) from the oven
served with vegetables and sauce bearnaise
(side dishes à discretion)*

69 pro Person / 69 per person

Allergien und Unverträglichkeiten

Wir bitten Sie, Unverträglichkeiten und Allergien bei der Bestellung mitzuteilen.

We kindly ask you to inform us of any intolerances or allergies when placing your order.

Speisedeklaration

Rinds - Kalb / beef - veal

Schnecken - Enten / snails - duck

Lamm / lamb

Fisch

Schweiz / Switzerland

Frankreich / France

Australien -Neuseeland / Australia - New Zealand

EU / EU

Aus Australien importierte Produkte wurden möglicherweise mit Antibiotika und/oder antimikrobiellen Leistungsförderungen hergestellt.

The products imports from Australia may have been produced with antibiotics and/or antimicrobial performance enhancers.