



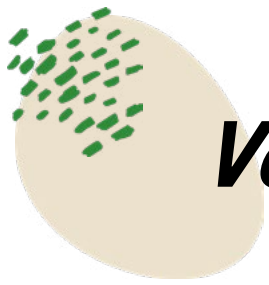
EVERNESS

restaurant & bar

Gut versteckt, jenseits der Postkarten, der Kulisse von Heidis Abenteuern und tausend Meilen von den Tresoren entfernt, gibt es ein Land namens Schweiz.

Ein Ort, an dem echte Menschen leben. Dieses Land erfreut sich einer unglaublichen Vielfalt an Ideen, Kulturen und Landschaften.

Im Restaurant EVERNESS möchten wir Ihnen diese Schweiz näher bringen. Eine Schweiz, die anders, köstlich, lokal und saisonal ist. Eine Schweiz, die fernab von Klischees ist und immer wieder überrascht.



Vorspeisen

V L G

Nüsslisalat M
mit pochierten Eiern
11.00

G

Muskatkürbissuppe, M
Maronenbruch und geröstete
Pinienkerne
13.00

L

Traditionelles Everness-Rindertartar M
16.00

Carnaroli-Risotto
mit schwarzen Trüffeln
und Parmesanspitze
18.00



Auster aus dem Becken M
von Marennes d'Oléron,
Schalottenessig pro Stück,
Roggenbrot
4.00

V L

Carpaccio von Jakobsmuscheln,
Vinaigrette aus Olivenöl, Limette,
frischem Ingwer
22.00

Terrine von Entenleber,
leicht säuerliches Fruchtchutney,
Feiner Salat mit Walnussöl
25.00

V

Leicht geräuchertes Lachsherz,
King-Crab-Rillettes,
Schrenki-Dauricus-Kaviar,
Sauerrahm und Blinis
28.00

DIE REGIONALEN BRETTCHEN

<i>Aufschnitt- und Käseplatte.</i>	<i>25</i>	<i>Käseteller.</i>	<i>16</i>
<i>Platte mit getrocknetem Fleisch.</i>	<i>26</i>		
<i>Platte mit Landschinken</i>	<i>24</i>		



Fisch und Fleisch

***Fish and Chips, Salat,
Tartarsauce***
28.00

V G ***Kabeljau-Skrei-Steak*** **M**
*mit Kräuter- und Walnussskruste,
frischer Spinat, Kartoffelpüree*
38.00

V G ***Seeteufelmedaillons mit Wildpilzen,*** **M**
Gewürzbutter, Kartoffelpüree
42.00

G ***Gebratene Jakobsmuscheln***
*mit Morcheln, Duftreis,
Gemüse aus alten Zeiten*
45.00

G ***Gedünsteter Hummer in Butter,***
Pastinaken-Mousse mit Trüffelöl
65.00

V ***Rindfleisch- oder Vegetarierburger,***
Pommes frites
28.00

Rindfleischburger Rossini-Art, **M**
Pommes frites
35.00

G ***Supreme vom Perlhuhn*** **M**
*mit Entenlebersoße, Pilawreis,
Saisongemüse*
39.00

Gebratene Lammfiletmedaillons **M**
*mit Jus, Genfer Kardonengratin,
hausgemachte Dauphine-Kartoffeln*
45.00

G ***Niedertemperatur gegartes Kalbssteak,***
*Morchelsauce, Kartoffelpüree,
Saisongemüse*
48.00

Tournedos vom Schweizer Rindsfilet,
*Trüffeljus, Genfer Kardonengratin,
hausgemachte Dauphine-Kartoffeln*
56.00



Pasta und Risotto



V G

**Das Carnaroli-Risotto
mit schwarzem Trüffel**

26.00

V L

Penne auf neapolitanische Art

22.00

V

Penne mit Pilzen

25.00

V

Penne mit geräuchertem Lachs

26.00

MENÜ EVERNESS

STELLEN SIE IHR MENÜ, INDEM SIE DIE MIT EINEM MARKIERTEN GERICHTE WÄHLEN M.

Gesamtes Menü (Vorspeise + Hauptspeise +
Dessert): CHF 60.-

Vorspeise + Hauptspeise oder Hauptspeise +
Dessert: CHF 48.-



DIE KLEINEN GASTRONOMEN

Penne mit Butter oder Tomatensoße 10

Rindfleischburger, Pommes frites* 13

Hähnchennadeln, Pommes frites* 13

Egglfilets, Pommes frites* 16

Fish & Chips* 13

» TAGESMENÜ «

Vorspeise + Hauptspeise + Dessert 39

**Vorspeise + Hauptspeise oder Hauptspeise +
Dessert. 29**

Hauptspeise 22

Dieses Menü wird von Montag bis Freitag mittags serviert.

HERKUNFT DES FLEISCHES

Lamm: Neuseeland
Geflügel/Kalb/Rind: Schweiz
Ente/Perlhuhn/Schwein: Frankreich

FISCH HERKUNFT

Kabeljau Skrei: Norwegen
Tintenfisch: Europa
Hummer/Jakobsmuschel: Nordamerika
Kaviar/Seeteufel: China
Barsch/Felchen/Flusskrebse: Genfersee
Lachs: Schweiz

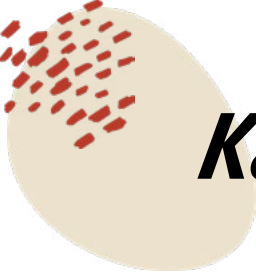
V = Vegetarisch
L = laktosefrei
G = glutenfrei

Pasta wird von Granaio Molisano in
Bojano (Italien) hergestellt.



**All unsere Gerichte
sind hausgemacht.**
Ausgenommen
denen, die mit
einem Sternchen*
gekennzeichnet sind.

Preise in Schweizer Franken. Steuern und Dienstleistungen inbegriffen



Käse und Desserts

V L

***Gebratene Ananas,
Passionsfruchtsorbet,
Flöte mit Zuckersamen***
11.00

***Feine Apfeltarte,
„Fior di Latte-Eis“, Karamell mit
gesalzener Butter***
12.00

***Mandarinenbavarois,
Haselnusskrokant***
13.00

M

M

M

G

***Schokoladenmuffin,
Vanilleeis***
14.00

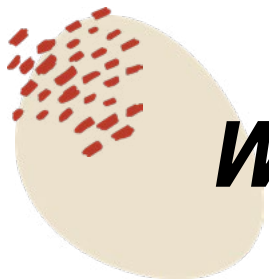
***Kastaniendelicatesse,
Kastanieneis, Gruyère-Creme
und glasierte Kastanien***
15.00

Café Gourmand (5 Süßigkeiten)
15.00

Coupe Dänemark
13.00

Eisbecher mit Alkohol
15.00





Weinauswahl



WEISSWEINE

Aligoté (Bio certifié Suisse) 2021

Les Frères Dutruy

Aligoté ist eine alte burgundische Rebsorte. Es ist eine mittelfeine, recht ertragreiche weiße Rebsorte, die helle, säuerliche, frische und leichte Weißweine ergibt.

DL: 7.10 | BTL: 49

Chardonnay (Bio Suisse) 2017

Domaine les Balisiers

Chardonnay von grosser Eleganz und sofortigem Genuss. Ein ehrlicher, präziser Auftakt, zu dem sich schöne blumige Aromen gesellen. Der Abgang ist sehr ausgewogen und lässt einer festen Struktur Platz, die durch Noten von frischen Mandeln und weissem Pfeffer abgerundet wird.

DL: 8.60 | BTL: 59

Sève d'Or Gewürztraminer Doux (Vin liquoreux) 37.5 cl Changins

Die Farbe ist sehr kräftig, goldgelb mit bernsteinfarbenen Nuancen.

Er ist sehr ausdrucksstark und öffnet sich mit feinen Noten, die an Rosen, Zitrusfrüchte und Gewürze erinnern. Am Gaumen ist er sehr typisch mit viel Kraft, einer ausgewogenen Süße mit einer schönen Säure und Frische.

DL: 12 | BTL: 51 (37.5 ZL)



ROTWEINE

Pas de Trois Changins 2017

Vin Assemblagewein, in dem sich Merlot aus dem Tessin, Cabernet Franc aus Genf und Syrah aus dem Wallis vereinen. Ausdrucksstarke und komplexe Nase mit Akzenten von hellem Tabak, Lebkuchen und kleinen Waldfrüchten. Eleganter, geschmeidiger und zart holziger Wein.

DL: 7.50 | BTL: 52

Pinot Noir Cuvée Spéciale (Bio certifié Suisse) 2020 Les Frères Dutruy

Ausgestattet mit komplexen fruchtigen (Himbeere, schwarze Johannisbeere, Brombeere) und blumigen (Veilchen und Iris) Aromen, im Mund bietet er kräftige und seidige Tannine. Dieser in Barriques aus-gebaute Rotwein entfaltet sich mit der Zeit.

DL: 8.80 | BTL: 52

Merlot Grand Cru 2020 Domaine Desbiolles

Ein Châtaigneriaz einer großen Linie mit einer tiefroten Robe und granat-roten Reflexen, mit Aromen von Gewürzen und Früchten. Im Mund eine schöne tanninhaltige und voluminöse Materie. Ein Aufenthalt im Eichenfass verleiht ihm eine holzige Note mit Aromen von Kaffee und Vanille.

DL: 8.60 | BTL: 59

WEINE IM GLAS (1DL) AUS UNSERER REGION „LA CÔTE“ IN 3 FARBEN

	DL	BTL
<i>WEISS:</i> Chasselas Les Fancous, Famille Debluë	6.10	40
<i>ROSÉ:</i> Rosé de Gamay Domaine de la Doye, Les Frères Dutruy	6.00	40
<i>ROT:</i> Pinot Noir Domaine des Biolles, J.P. Debluë	6.00	40