

Saint Sylvestre

Sylvester

Salat von vergessenenem Gemüse mit Trüffel vinaigrette
Salade de légumes d'antan, vinaigrette à la truffe

Geräuchertes Bondelle / (Felchen) mit Bergkartoffeln, Greyerzer Doppelrahm
und Caviar „Kasperskian“ aus Leuk
*Féra fumée aux pommes de terre de montagne, crème double de Gruyère au
caviar « Kasperskian » de Leuk*

Im Tuch pochierte Entenleber mit einem Feuilleté von Äpfeln und Dörrfrüchten,
Hagebuttencoulis
*Foie gras de canard poché au torchon, mille-feuilles de pommes et fruits
secs, coulis de cynorrhodons*

Kastanien-Kürbis Cappuccino mit schwarzen Trüffeln
Cappuccino de châtaignes et potiron aux truffes noires

Gebratene Eglifilets aus Raron in einer Safran-Nage
Filets de perche de Raron rôtis à la nage au safran de Mund

Eringer Rindsfilet vom Grill mit Wintergemüse, Bohnenkraut-Sabayon
*Filet de bœuf d'Hérens grillé avec sa garniture d'hiver et sabayon à la
Sarriette*

Schokoladenkuchen LES SOURCES DES ALPES mit Matcha-Rahmeis
*Gâteau au chocolat LES SOURCES DES ALPES et sa crème glacée au thé
Matcha »*

Kaffeegebäck
Mignardises

CHF 195.-
CHF 195.-