

Menu Gourmet

L'hiver à Loèche-les-Bains
Der winter in leukerbad

Stracciatella de burrata, crumble aux olives, tomates confites et jambon cru du Valais
Stracciatella von Burrata, crumble mit Oliven, Confit-Tomaten und Rohschinken aus dem Wallis

Ou/Oder

Œufs pochés à 63°C, épinards sautés, coulis de parmesan et caviar « Kasperskian »
63 °C pochierte Eier, sautierter Spinat, Parmesan-Coulis und Kasperskian Kaviar

🍴

Velouté de courge, champignon des bois, infusion d'huile au romarin et croutons à l'ancienne
Kürbissuppe, Wildpilz, Rosmarinöl und altmodische Croutons

Ou/Oder

Risotto au parmesan, Belp & œuf mariné
Parmesan-Risotto, Belp & marinierte Eier

🍴

Filet de bœuf, sauce au poivre de Sechuan, purée de pomme de terre et brocolis sauvage
Rinderfilet, Sechuanische Pfeffersauce, Kartoffelpüree und Wildbrokkoli

Ou/Oder

Poulpe de méditerranée, coulis de tomate et aubergine, scarole sautée et pain grillé
Mediterrane Krake, Tomaten- und Auberginencoulis, sautierte endive und Toast

🍴

Sablé breton, dôme passion et glace au thé matcha
Bretonisches Shortbread, Passionsfrucht Mousse und Matcha-Tee Eis

Ou/Oder

Choix de fromages affinés dans nos caves, châtaignes au miel et pain aux fruits
Auswahl von Käse aus der Region in unserem Keller gereift, Honig-Kastanien und Früchtebrot

Menu servi uniquement le soir
Menü nur am Abend serviert

4 plats 105 CHF
3 plats 85 CHF