

# Menu Gourmet

Spring in loèche-les-bains

*La primavera a Leukerbad*

Beef carpaccio, rocket, old balsamic vinegar and parmesan flakes

*Carpaccio di manzo, rucola, aceto balsamico invecchiato e scaglie di parmigiano*

Ou/Oder

Espuma potato, wild mushrooms and Piedmont black truffle breakings

*Espuma di patate, funghi selvatici e purea di tartufo del Piemonte*

စံစံစံ

Royale of ricotta, cream of green asparagus and raw gambero rosso of Sicily

*Royale di ricotta, crema d'asparagi verdi e gambero rosso di Sicilia crudo*

Ou/Oder

Risotto with belp and marinated egg yolk

*Risotto con "Belp" e tuorlo d'uovo marinato*

စံစံစံ

Sautéed Mediterranean octopus, potato cream, sautéed artichokes, garlic sauce

*Polpo del mediterraneo saltato in padella , crema di patate, carciofi saltati e salsa all'aglio*

Ou/Oder

Leg of lamb smoked with hay, crispy polenta, roasted white asparagus and short juice

*Cosciotto d'agnello affumicato con fieno, gallette di polenta, asparagi bianchi arrostiti e la sua riduzione*

စံစံစံ

Tiramisu' « Les Sources Des Alpes »

*Tiramisu' « Les Sources Des Alpes »*

Ou/Oder

Selection of refined cheeses in our cellars, local honey and fruit bread

*Selezione di formaggi raffinati nelle nostre cantine, miele locale e pane alla frutta*

**Menu served only in the evening**

*Menu servito solo la sera*

4 course / corsi 105 CHF

3 course / corsi 85 CHF