

Menu Gourmet

Le printemps à Loèche-les-Bains
Der Frühling in Leukerbad

Carpaccio de dorade légèrement mariné aux agrumes,
Saladine de fenouil au vinaigre de framboise.

Seebrassen-Carpaccio, leicht mit Zitrusfrüchten mariniert, Fenchelsalat mit Himbeeressig.

Ou/Oder

Œuf croquant cuit à 63°C, coulis de parmesan, asperges vertes poêlées.

Knusprig Ei bei 63 ° C, Parmesan Coulis und sautierter grüner Spargel

🍴

Royale de tomate & ricotta, crumble au basilic et coulis de mozzarella fumée

Königliche Tomate & Ricotta, Basilikumstreusel und geräucherter Mozzarella Coulis

Ou/Oder

Paccheri de Gragnano IGP au ragout de langouste

Paccheri mit Languste Ragout

🍴

Ombre chevalier poché aux olives Taggiasche,

Pommes de terre vapeurs et pousses d'épinards sautés à l'ail.

Pochierter Saibling mit Taggiasche-Oliven,

Gedämpfte Kartoffeln und sautierte Spinatsprossen mit Knoblauch.

Ou/Oder

Magret de canard rosé au gingembre cuit à basse température,

Asperges blanches & purée de pomme de terre vitelotte

Entenbrust mit Ingwer bei niedriger Temperatur gekocht. weiße Spargel & « Vitelotte » Kartoffelpüree

🍴

Mousse chocolat au lait « Jivara », abricot du Valais au rhum, crumble au café et glace yaourt

Milchschokoladenmousse "Jivara", Walliser Aprikose mit Rum, Kaffeekrümel und Joghurteis

Ou/Oder

Choix de fromages affinés dans nos caves, miel de la région et pain aux fruits

Auswahl von Käse aus der Region in unserem Keller gereift, Honig und Fruchtbrot.

Menu servi uniquement le soir

Menü nur am Abend serviert

4 plats/Gänge	105 CHF
3 plats/Gänge	85 CHF