

Menu Gourmet

Œuf poché croquant, pousses d'épinards & crème de champignon de Paris
Knuspriges pochiertes Ei, Spinatsprossen & Champignoncreme de Paris

Ou/Oder

Tataki de bœuf du Valais mariné à la sauce soja, poudre d'oignons caramélisés,
salade de mâche
Walliser Rinds-Tataki mariniert in Sojasauce, karamellisiertes Zwiebelpulver, Feldsalat

Royale de courgettes, crème de gorgonzola & crumble aux olives
Zucchini Royale, Gorgonzola-Creme und Olivenstreusel

Ou/Oder

Ravioli farci au ragout de canard coulis de « pecorino Sardo » et crumble au basilic
Ravioli gefüllt mit Entenragout, Pecorino Sardo coulis und Basilikumstreusel



Pavé de cabillaud poché en croûte d'olives, piments verts sautés
& sa mayonnaise de cabillaud citronné
*Pochiertes Kabeljausteak in Olivenkruste, sautierte grüne Paprika
& Zitronen-Kabeljau-Mayonnaise*

Ou/Oder

Joue de bœuf cuite à basse température, purée de carottes et gingembre & scarole sauté
Rindsbacke bei niedriger Temperatur gegart, Karotten- & Ingwerpüree, sautierte Eskariol



Biscuit citron, mousse aux amandes & pêche
Zitronenbiskuit mit Mandel-Pfirsich-Mousse

Ou/Oder

Sélection de fromages affinés dans nos caves, miel de la région & pain aux fruits
Auswahl an verschiedenen Käsesorten, in unserem Keller gereift, Honig aus der Region & Früchtebrot

Menu servi uniquement le soir
Menü nur am Abend serviert

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