

Menu Gourmet

Petite sucrine fumée, sauce au parmesan & écrasé de noisettes du Piémont

Kleine geräucherte Sucrine, Parmesansauce & gemahlene Piemont-Haselnuss-Sauce

Ou/Oder

Tartare de bœuf du Valais, mayonnaise au café, poudre de câpres & pain toasté

Walliser Rindertartar, Kaffee-Mayonnaise, Kapern-Pulver & geröstetes Brot



Soupe de courgettes, stracciatella de burrata, parfum au citron & croûtons au romarin

Zucchini-suppe, Burrata stracciatella, Zitronenaroma & Rosmarin-CROUTONS

Ou/Oder

Risotto « Aquerello » aux petits pois, olives « Taggiasches » déshydratées
& julienne de calamar poêlé

Risotto "Aquerello" mit Erbsen, getrockneten "Taggiasche"-Oliven

& gebratener Tintenfisch Julienne



Cubes d'espadon grillé, crème de poivron rouge rôtis, haricots verts à l'ail & coulis aux herbes

Gegrillte Schwertfischwürfel, geröstete Paprikacreme, grüne Bohnen an Knoblauch & Kräutercoulis

Ou/Oder

Poitrine de porc à basse température, purée de topinambour, échalotes confites
& jus à la moutarde de Dijon

Schweinebauch bei niedriger Temperatur gegart, Topinambourpüree, kandierte Schalotten

& Dijon-Senfsaft



« Comme un Strudel » tarte aux pommes, bavaroise à la cannelle, crumble aux pignons
& glace vanille

Apfelkuchen, ähnlich einem Strudel, Zimt-Bavaroise, Pinienkern-Streusel und Vanilleeis

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