

Menu Fraîcheur Edition Saveur de chasse.

**Das Genuss Menu saisonal inspiriert
wird nur für alle Gäste am Tisch serviert.**

Le menu est servi pour l'ensemble des convives à table

Amuse-bouche du Chef

★

Lötschentaler Hirsch Schmaltier in der Blätterteig Tourte | Nüsslersalat | Quitten

Tourte feuilletée au faon du Lötschental | doucette | coing du moment

★

Muskatkürbis Royale | Eierschwämme | schwarze Nüsse | Wildschwein Rohschinken

Royale de courge muscade | chanterelles | noix noire | jambon cru de sanglier

★

Reh Entrecôte mit Senfkruste | kräftiger Wildjus | Macaire Kartoffelgalette |
rotes Früchte Chutney | Sellerie

*Entrecôte de chevreuil en croute de moutarde | jus corsé | pomme Macaire |
chutney de fruits rouges | céleri blanc*

★

Käse von hier & da, frisch & gereift

Fromages frais & affinés d'ici et d'ailleurs

★

Savarin, parfümiert. und getränkt im braunen Rhum Sirup |
Schokoladen Cremeux | Riedner Cassis Sorbet

Savarin aux parfums de rhum brun | crèmeux au chocolat | sorbet aux cassis de Ried



Menu	87.00
Menu mit Käse	96.00