

Menu Fraîcheur Edition Saveur de chasse.

Das Genuss Menu saisonal inspiriert, wird ab 2 Personen serviert.

Le menu est servi à partir de 2 personnes.

Amuse-bouche du Chef

★

Terrine vom Walliser Reh | Zwetschgen Chutney | Muskatkürbis Glace

Terrine de chevreuil du Valais | chutney aux quetsches | glace à la courge muscade

★

Waldpilz Cannelloni | Entenleber, hausgeräuchert mit Lärchenspänen | Herbsttrüffel Emulsion

Cannelloni roulé aux champignons des bois | Foie gras fumé maison au mélèze / émulsion à la truffe d'automne

★

Hirsch Entrecôte, gerieben mit grünem Salz-Pfeffer aus Kambodscha | Wildjus | Polenta Galette | Maroni Püree

Entrecôte de cerf au poivre salé du Cambodge / sauce poivrade / galette de polenta / purée de marrons

★

Lust auf Käse von hier & da, frisch & gereift?

Envie de fromages frais & affinés d'ici et d'ailleurs ?

★

Ananas Tarte Tatin | Fleur de sel Sablé-Biscuit | Verveine Sorbet

Tarte de tatin à l'ananas / biscuit sablé à la fleur de sel / sorbet verveine



Ab 2 Pers. / à partir de 2 pers.

Menu 79.00

Menu mit Käse 88.00