

Asperges blanches

Vichyssoise / Œuf de caille / Oona Caviar 103 / Magret de canard

Gnocchi de serac

Encre / Gambero rosso / bisque / Curry rouge

Turbot

Morilles / ail sauvage / VS-Dashi / Sauce rouille

Filet de Irish Beef Club

Foie gras / Balsamique / Fleur des Alpes

Polenta Terreni alla Maggia / Truffes / Épinards

Fromage Suisse

Coulis de fruits secs

Felchlin Grand Cru Elvesia

Fruits exotiques / Toblerone blanche / Piña Colada

Menu: CHF 170.–

Menu à 5 plats: CHF 150.–

Menu à 4 plats: CHF 130.–

Menu à 3 plats: CHF 110.–

Swiss Salmon

Rouges de truite saumonée / Echalotes / Yaourt / Reglisse

Sandre Ike Jime

Doucettes / Pain de seigle AOC / Pistils de safran de Mund

Porridge

Ciboulette / Cochon de lait / Belper Knolle

Cabri au lait d'Emmental


Merlot du Valais / Cornettes / Chipolotti / Carottes

Fromages de Suisse

Coulis de fruits secs

Petite Arvine

Parfait glace / Noix / Meringues / Raisins secs

 *Vins d'accompagnement:*
2 vins CHF 30.-, 3 vins CHF 45.-,
4 vins CHF 60.-, 5 vins CHF 75.-, 6 vins CHF 90.-
(1 dl par vin)