

Menu 24.12.2024

Rumpsteak-Tatar vom Schweizer Rind, Caesar-Sauce mit Walliser Speck, Rosmarin-Brotchips
Tartare de rumsteak de bœuf Suisse, sauce façon césar au lard du Valais, chips de pain au romarin
Rump steak tartare from Swiss beef, Caesar sauce with Valais bacon, rosemary bread chipstoast

oder / or / ou

Hokkaido-Kürbis-Gnocchi, feine Kaninchensauce mit Limettengeschmack
Gnocchi de courge Hokkaido, fine sauce au lapin parfumée au citron vert
Hokkaido pumpkin gnocchi, fine rabbit sauce with lime flavor

Kalbsbäckchen gekocht mit Zitrusfrüchten, Meerrettich-Kartoffelpüree und Mangoldblättern
Joue de veau cuite aux agrumes, purée de pommes de terre au raifort et feuilles de blettes
Veal cheek cooked with citrus fruits, horseradish mashed potatoes and chard leaves

oder / or / ou

Wolfsbarsch-Ballotine mit Safran, reduzierter Karottensaft mit Ingwer, Kürbis-Cannellone mit Pfifferlingen
Ballotine de loup de mer au safran, jus réduit de carottes au gingembre, cannellone de courge aux chanterelles
Sea bass ballotine with saffron, reduced carrot juice with ginger, pumpkin cannellone with chanterelles

Kaffee-Ganache, gesalzene Karamell-Schokoladenflocken
Ganache au café, écailles de chocolat au caramel salé
Coffee ganache, salted caramel chocolate flakes

Fr. 74 pro Person

(Boissons non comprises -Getränke nicht inbegriffen- Drinks not included)