

**Amuse-bouche**

**Alpen-Zander™ (sandre alpin)**

Ceviche / Verjus / Concombres / Gin 4478 / pain du seigle AOC

**Gnocchi au ziger**

Pesto / Ail des ours / Viande séchée / Noisettes

**Saumon suisse**

Oignons de mai / Johannisberg

**Epaule de cabri**

Mousseline de pommes de terre / Carottes / Pois mange-tout  
Ciboulette

**Fromage suisse**

Coulis de fruits secs

**Gâteau Toblerone blanc**

Rhubarbe<sup>3</sup>

**Friandises**

**Menu: CHF 170.–**

5 plats: CHF 150.–

4 plats: CHF 130.–

*Accompagnement de vin correspondant:*  
4 vins CHF 60.–, 5 vins CHF 75.–, 6 vins CHF 90.–  
(1 dl de chaque vin)

# *Espirit d'aventure*

Zermatt, été 2022

## **Amuse-bouche**

### **Tartare de lapereau**

Tomates / Fromage Boule de Belp / Pesto

### **Langoustine**

Panko / Gazpacho jaune / Poudre de piments fumés

Filet de porc ibérique Bellota

### **Turbot**

Cabernet Sauvignon / Aceto Balsamico / Poivre de la Maggia

Épinards / Truffe d'été

### **Selle de chevreuil**

Liqueur de noix Nocino di Ascona / Chanterelles / Noix noires

Céleri-rave

### **Fromage suisse**

Coulis de fruits séchés

### **Abricot**

Abricotine / Haricots tonka / Streusel d'amandes

### **Friandises**

# *Espirit d'aventure*

Zermatt, hiver 2022/23

## **Amuse-bouche**

### **Foie gras**

Magret de canette fumé / Vin chaud épice / Spéculos / Châtaignes

### **Suprême de caille**

Sugo de caille / Topinambur / Café / Noisettes

### **Loup de mer**

Praires de la Sacca di Scardovari / Bouillabaisse / Safran de Mund  
Rouille au fenouil

### **Filet de bœuf Irish Beef Club**

Truffe / Merlot / Aceto Balsamico / Légumes crus au four

### **Fromage suisse**

Coulis de fruits séchés

### **Boule de neige**

Meringues / Agrumes / Épices / Felchlin Grand cru Elvesia

### **Friandises**