

Heimat

Zermatt, le printemps 2024

Swiss Caviar Oona 103

Chou-fleur / Felchlin chocolat «Edelweiss»
Esturgeon / Xellent Vodka / Tonique à la racine de gentiane

Gnocchi de Serac

Truite / Truite fumé / Œufs de truite

AlpenZander™

Fèves / Épinard / Oignons rouges
Dashi Vallaisan / Vermouth Suisse

Cabri au Lait de l'Emmental

Reduction de cabri au lait / Fleur des Alpes / Ail des ours
Noisettes / Salade d'herbes
Mousseline / Carottes / Macarons

Fromage Suisse

Coulis de fruits séchés

Rhubarbe

Baumkuchen / Fraises Mara des Bois

Menu à 6 plats : CHF 190.-

Menu à 5 plats : CHF 170.-

Menu à 4 plats : CHF 150.-



Vins d'accompagnement :

4 vins CHF 68.-, 5 vins CHF 85.-, 6 vins CHF 102.-

(1 dl par vin)

Fernweh

Zermatt, le printemps 2024

Coquilles St. Jacques

Petits pois / Affila-Cress / Graines de colza / Jerky d'agneau

Swiss Salmon

Artichauts / Liqueur d'anis «Gletscherwasser» / Safran de Mund
Olives de Taggiasca / Aioli / Oignons de printemps

Lapin

Asperges vertes / Maracuja / Belper Knolle
Morilles / Double crème de la Gruyère

Beef Fillet Irish Beef Club

Oxtail / Truffes / Sauce Hollandaise
Mille-feuilles / Broccoletti

Fromage Suisse

Coulis de fruits séchés

Coconut

Calamansi / Ananas / Batida de Côco / Limes

Menu à 6 plats : CHF 190.-

Menu à 5 plats : CHF 170.-

Menu à 4 plats : CHF 150.-

Nous servons pour vous un menu unique à table. N'hésitez pas à échanger des plats du menu «Heimat» et du menu «Fernweh» selon vos envies.