

Schweizer Lachsforelle und Aemme Shrimps aus Burgdorf

Melisse / Kombucha / Wasserkresse

Essenz vom Eringer Rind

Rinderherz Garum von Patrick Marxer / Oxtail

Handgetauchte Schottische Jakobsmuschel und Luma Schweinebauch

Walliser Ponzu / Oona Caviar Osietra Carat / Ramensud

Miéral Taube

Brokkoli / Borettane-Zwiebel / Dim Sum

Heilbutt aus dem Nordatlantik

Mais / Yuzu / Pistazie

Trio vom Schweizer Kalb

Lattich / Erbse / La Ratte Kartoffel
Vin de Vouie von Thierry Constantin

Zermatterhof Käsewagen

Ausgewählter Rohmilchkäse aus der Schweiz und dem angrenzenden Ausland
von Rolf Beeler, Jumi und der Zermatter Horu Käserei

Walliser Aprikose

Blätterteig / Kamillenblüte

Pimonteser Haselnuss

Felchlin Bionda Schokolade / Nussbutter

Rübli Variation

Tanne / Quinoa / Doppelrahm aus Gruyère

Blumenkohl

26 Monate gereifter Gruyère / Birne

Walliser Freilandei

Eierschwämmle / Buchweizen / Lauch

Omelette

Bohne / Baumnuss / Walliser Verjus

Zermatterhof Käsewagen

Ausgewählter Rohmilchkäse aus der Schweiz und dem angrenzenden Ausland von Rolf Beeler, Jumi und der Zermatter Horu Käserei

Walliser Aprikose

Blätterteig / Kamillenblüte

Piemonteser Haselnuss

Felchlin Bionda Schokolade / Nussbutter

6-Gang-Menu: CHF 210.-

5-Gang-Menu: CHF 190.-

4-Gang-Menu: CHF 170.-

Korrespondierende Begleitungen:

Sommelier's Selection

4 Weine CHF 128.-, 5 Weine CHF 160.-, 6 Weine CHF 192.-
(je 1 dl pro Wein / 0.5 dl für Dessertwein)

Traditional Pairing

4 Weine CHF 84.-, 5 Weine CHF 105.-, 6 Weine CHF 126.-
(je 1 dl pro Wein / 0.5 dl für Dessertwein)

Alkoholfreie Begleitung:

4 Gläser CHF 64.-, 5 Gläser CHF 80.-, 6 Gläser CHF 96.-
(je 1 dl pro Glas)