

Truite saumonée suisse et crevettes Aemme de Burgdorf

Mélisse / Kombucha / Cresson de fontaine

Essence de bœuf d'Hérens

Garum de cœur de bœuf de Patrick Marxer / Queue de bœuf

Noix de Saint-Jacques écossaises Pêchées en plongée et poitrine de porc Luma

Ponzu valaisan / Caviar Osietra Carat Oona / Bouillon de ramen

Pigeon Miéral

Brocoli / Oignon Borettane / Dim sum

Flétan de l'Atlantique Nord

Maïs / Yuzu / Pistache

Trio de veau suisse

Laitue romaine / Petit pois / Pomme de terre La Ratte

Vin de Vouie de Thierry Constantin

Zermatterhof Chariot de fromages

Choix de fromages de lait cru de Suisse et des pays avoisinants
de Rolf Beeler, Jumi et de la fromagerie Horu de Zermatt

Abricot du Valais

Feuilletage / Fleur de camomille

Noisette du Piémont

Chocolat Bionda de Felchlin / Beurre noisette

Si vous avez des questions concernant les allergènes, les intolérances,
l'origine ou la teneur en alcool de l'aliment, veuillez contacter notre personnel de service.

Variation de carotte

Sapin / Quinoa / Crème double de la Gruyère

Chou-fleur

Gruyère affiné 26 mois / Poire

Œuf fermier du Valais

Girolles / Sarrasin / Poireau

Omelette

Haricot / Noix / Verjus valaisan

Zermatterhof Chariot de fromages

Choix de fromages au lait cru de la Suisse et des pays avoisinants
de Rolf Beeler, Jumi et de la fromagerie Horu de Zermatt

Abricot du Valais

Feuilletage / Fleur de camomille

Noisette du Piémont

Chocolat Bionda de Felchlin / Beurre noisette

Menu à 6 plats: CHF 210.-

Menu à 5 plats: CHF 190.-

Menu à 4 plats: CHF 170.-

Accords proposés:

Sélection du sommelier

4 Vins CHF 128.-, 5 Vins CHF 160.-, 6 Vins CHF 192.-
(1 dl par verre / 0.5 dl pour le Vin de Dessert)

Accord traditionnel

4 Vins CHF 84.-, 5 Vins CHF 105.-, 6 Vins CHF 126.-
(1 dl par verre / 0.5 dl pour le Vin de Dessert)

Accompagnement sans alcool:

4 Verres CHF 64.-, 5 Verres CHF 80.-, 6 Verres CHF 96.-
(1 dl par verre)

