

Truite saumonée suisse | «Aemme Shrimps» (Eyhof, Burgdorf, CH)

Mélisse / Kombucha / Cresson

Essence de bœuf d'Hérens

Cœur de bœuf Garum de Patrick Marxer / Queue de bœuf

Noix de Saint-Jacques d'Écosse récoltée à la main | Poitrine de porc Luma

Ponzu valaisan / Caviar Oona Osietra Carat / Bouillon de ramen

Pigeonneau Miéral

Prune / Cacahuète / Dim sum

Flétan de l'Atlantique Nord

Maïs / Yuzu / Pistache

Trio de veau suisse

Laitue / Pois / Pomme de terre La Ratte

Vin de Vouie de Thierry Constantin

Chariot de fromages Zermatterhof

Choix de fromages de lait cru de la Suisse et de pays avoisinants

Fromage de Rolf Beeler, Jumi and Zermatter Horu Käserei

Cerise

Yaourt de la fromagerie Horu, Zermatt / Reine-des-prés

Noisette piémontaise

Chocolat Bionda Felchlin / Beurre noisette

Variation de carottes

Sapin / Quinoa / Double-crème de Gruyère

Chou-fleur

Gruyère affiné 26 mois / Poire

Œuf de poule élevée en plein air du Valais

Chanterelles / Sarrasin / Poireaux

Omelette

Haricot / Noix / Verjus du Valais

Chariot de fromages Zermatterhof

Choix de fromages de lait cru de la Suisse et de pays avoisinants

Fromage de Rolf Beeler, Jumi and Zermatter Horu Käserei

Cerise

Yaourt de la fromagerie Horu, Zermatt / Reine-des-prés

Noisette piémontaise

Chocolat Bionda Felchlin / Beurre noisette

Menu à 6 plats: CHF 210.-

Menu à 5 plats: CHF 190.-

Menu à 4 plats: CHF 170.-

Accord mets et vins:

Sommelier's Selection

4 vins CHF 128.-, 5 vins CHF 160.-, 6 vins CHF 192.-

(1 dl de chaque vin / 0,5 dl de vin de dessert)

Accord traditionnel

4 vins CHF 84.-, 5 vins CHF 105.-, 6 vins CHF 126.-

(1 dl de chaque vin / 0,5 dl de vin de dessert)

Accord sans alcool:

4 verres CHF 64.-, 5 verres CHF 80.-, 6 verres CHF 96.-

(1 dl par verre)

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