

1er août 2024 menu gourmand de la cuisine des champs, des forêts et des prés

Saumon suisse de Lostallo GR

Sphère de kalamansi / pomme rose bernoise au chili / sorbet aux petits pois et à la menthe / betterave rouge



Soupe aux herbes des prés du Handeck

Verjus de Spiez / pleurote aux herbes / poire / fenouil croustillant



Citron Amalfi au romarin de montagne

Faceplant gin de Guttannen / sorbet à l'argousier



Filet de veau du Haslital

Bâtonnets de carottes du Seeland / Miel de Guttannen / relish à l'ail de printemps / duxelles
Falafel / malfatti de sérac maison au safran Munden / sauce périgieux



Gâteau Chocolat

Huile d'olive et romarin / glace au fromage blanc et au chili / ananas / fruit de la passion



Brie du Molki Meiringen

Taggiasca farcie aux olives fromage frais de Guttannen
Moutarde à la mangue avec cardamome / poire / pan forte



Chef de Cuisine Roman Crkon