GRIMSEL HOSPIZ
Historisches Alpinhotel

Menu Gourmand

Veau suisse et coquille Saint-Jacques
Carpaccio de veau / Coquilles Saint-Jacques poêlées / topinambours / ciboulette
CHF 20.00

Velouté de châtaignes caramélisées
Raviolis au fromage frais et aux châtaignes / crumble
CHF 14.00

Sorbet au gin et au concombre
Concombre fermenté / genièvre
CHF 12.00

Filet de cerf en feuille de nori
Courge d'Hokkaido / Jus de gibier / chou frisé
CHF 48.00

ou

Tranche de sandre
Crème de miso / artichaut / tomate dattier / mousse de pomme de terre
CHF 48.00

ou

Risotto Acquarello
Œuf poché / céleri / truffe d'été
CHF 35.00

Prune et chocolat
Mousse au chocolat noir / prunes marinées / meringues
CHF 16.00

Fromage du Haslital
Chutney maison de tomates vertes / pain aux fruits
CHF 17.00

Menu en 4 portées	CHF 89.–
Menu en 5 portées	CHF 106.–
Menu en 6 portées	CHF 114.–

Chef de Cuisine Alexander von Bergen