

HOCHZEITSMENÜ - MENÜINSPIRATION 1

Sommersalat mit Holunder-Himbeerdressing

2-jähriger Alpkäse von der Alp Handegg | Taggiasca-Oliven | Blumenkohl | Gurken | Tomaten



Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Pfeffer Valle Maggia parfümiert

Schäumchen vom fermentierten schwarzen Knoblauch
Karamellierte Feige | Randen-Zwiebel Crunch | Belper Knolle | Baby Spinat



Kohlrabi-Erbсен Süsschen mit Bergamotte parfümiert

Minze | Martini | Basilikum



Filet vom Handegger Alpsäuli im Blätterteig

Kräuterseitling | Seeländer Honig-Rüebli mit Vanille | Rohschinken | Walliser Tee-Zwetschge
Cognac-Schäumchen | Hausgemachte Zieger-Malfatti mit Kräutern aus dem Handegger Alpgarten



Weisses Mousse au Chocolat mit "Lilla e Rose" Kaffee parfümiert im Baumkuchenmantel

Erdbeersorbet mit Angostura | Schokoladen-Crumble | Passionsfruchtcreme

Hochzeitsmenü in 5 Gängen

CHF 115.00 pro Person



Chef de Cuisine Roman Crkon

HOCHZEITSMENÜ - MENÜINSPIRATION 2

Tatar vom Swiss Lachs aus Lostallo GR

Alp Minze | Koriander | Seeländer Frühlingslauch | hausgemachter Wildkräuterbrioche
Sauerrahm-Creme | Lachskaviar | Avocado Sorbet



Hausgemachte Randen Zieger-Malfatti

Weisses Tomaten-Schäumchen mit Vanille | Apfel-Chutney | Baumnuss | Baby Mangold



Wiesen-Kräuter Súppli

Brennnessel | Löwenzahn | Sauerampfer
Knödel aus Bio „Eden“ Crevette | Spiezer Verjus | Geräuchertes Paprika-Öl | Rosa Pfeffer



Filet vom heimischen Kalb im Wiesenkräutermantel

Haselnuss Kohlrabi | Eierschwämme à la Crème | Rohschinken | Berg-Kamille | Balsamico Kirschen
Handecker Pommes Dauphine mit Trüffel parfümiert | Rotwein-Schalloten



Gâteau au Chocolat mit Olivenöl und Guttanner Berg-Thymian

Sauerrahmglace | Marinierte Waldbeeren | Passionsfruchtcreme

Hochzeitsmenü in 5 Gängen

CHF 125.00 pro Person



Chef de Cuisine Roman Crkon