

Menu gastronomique

Sandre mariné maison

Poivrons verts sauce au champagne / Épinards / Jalapeño / Aneth



Cappuccino aux petits pois

Raviolo au fromage frais et à l'estragon / Glace à la tomate blanche

Crumble à la tomate / Huile à l'estragon



Sorbet au gin et au concombre

Concombre fermenté / Genièvre



Joue de bœuf braisé et rosbif

Jus au merlot / Carotte / Céleri

ou

Tranche de saumon de Lostallo

Mousse d'huile d'olive / raviolo aux asperges / maïs / shiso

ou

Tranche de céleri cuite en croûte de sel

Céleri en branche / Pomme / Noisettes / Crème de céleri



Abricot du Valais

Mousse à la vanille / Sorbet à l'abricot / Meringues

Biscuit aux noisettes



Fromages de la vallée de Haslital

Chutney maison aux tomates vertes / Pain aux fruits

Menu de 4 plats CHF 89.–

Menu de 5 plats CHF 106.–

Menu de 6 plats CHF 114.–

Chef de Cuisine Alexander von Bergen