

MENU

Tartare de bœuf bio de Brienz / Famille Thöni
Sphère de jaune d'œuf / Pesto tresse / Gel de carottes au café / Ceviche de patates douces
Gel de persil / Oignons rouges marinés



Soupe de chou-fleur caramélisé
Noisettes grillées & huile de noisettes
Lard de Haslital



Infusion de coco rafraîchissante au gingembre
Vodka Grey Goose VX / Sorbet à la mangue



Filet de porc d'alpage Handeck en croûte d'herbes de prairie
& poitrine de porc glacée cuite sous vide pendant 36 heures
Cœurs d'artichauts glacés / Purée de chou-fleur jaune au chocolat Ivoire
Gel d'airelles / Mousse de jus d'alpage au poivre vert
Risotto crémeux à l'Aquerello, cocos-potiron et mangue avec des graines de potiron grillées



Pomme au four avec fève tonka
Gel de pomme et de cannelle avec cubes de pomme / Miel-mascarpone
Granny Smith / Truffes à la fève tonka / Glace à la vanille et à la cannelle
Zestes d'orange confits



Variation de fromages du chef
Fromages sélectionnés de Suisse / Garnitures

4-Plats Menu	à CHF 91.00
5-Plats Menu	à CHF 102.00
6-Plats Menu	à CHF 117.00



Chef de Cuisine Roman Crkon

MENU VEGETARIEN

Tartare végétalien de légumes Handeck
Sphère d'avocat / Gel de carottes au café / Ceviche de patates douces
Gel de persil / Oignons rouges marinés / Chips de pommes de terre violettes



Soupe de chou-fleur caramélisé
Noisettes grillées & huile de noisettes



Infusion de coco rafraîchissante au gingembre
Vodka Grey Goose VX / Sorbet à la mangue



Risotto crémeux à l'Aquerello, cocos-potiron et mangue
Potiron d'Hokkaido cuit au four & purée parfumée au massepain et à l'amaretto
Graines de courge grillées / Thé Earl Grey prune / Pleurote aux herbes
Falafels au safran fait maison / Croustillant de betterave et d'oignon



Pomme au four avec fève tonka
Gel de pomme et de cannelle avec cubes de pomme / Miel-Mascarpone
Granny Smith / Truffes à la fève tonka / Glace à la vanille et à la cannelle
Zestes d'orange confits



Variation de fromages du chef
Fromages sélectionnés de Suisse / Garnitures

4-Plats Menu	à CHF 81.00
5-Plats Menu	à CHF 92.00
6-Plats Menu	à CHF 107.00



Gault-Millau

Chef de Cuisine Roman Crkon