

# LA TABLE DU VALROSE

## CARTE N°22

Marz 2025

---

### MENÜ

#### EPINEUX ARTISCHOCKEN

Mit Kaviar, feinen Algen und Meyer-Zitrone

#### MEERESTRÜFFEL AUS PLOUGERNEAU

Süsse Zwiebel, weisse Spargeln aus dem Wallis und Vadouvan

#### FORELLE AUS NEIRIVUE

Halb gegart, halb geräuchert, mit Morcheln, alpinen Kräutern und „Eier von Flussfischen“-Vinaigrette

#### GAMBERO ROSSO DI MAZARA

In Chasselas-Dampf, mit Fenchel, schwarzem Knoblauch und Meereskräutern

#### LAMM VOM SAPALET

Verschiedene Zubereitungen mit Puntarelle, Anchovis-Dip und marmorierter Paloise-Sauce

#### KIWI VON DER KÜSTE

Honig aus Rougemont, Olivenöl und grünem Pfeffer

#### ROTE BETE VOM POTAG'OEX

Dunkler Schokolade, Lakritz und Mucilage

---

### 7-GÄNGE-MENÜ

310.-

Wenn Sie zwei Überraschungsgerichte hinzufügen möchten

### 9-GÄNGE-MENÜ

350.-

### CHEF MENÜ IN 5 GÄNGEN

260.-

Auswahl an frischem und raffiniertem Käse aus dem Pays-d'Enhaut

28.-

# WEINBEGLEITUNG

---

## GRANDE TRADITION

Weine mit renommierten Appellationen aus reichhaltigen und bedeutenden Anbaugebieten. Diese Auswahl präsentiert großartige Güter aus der Welt des Weins.

*Es finden sich darin klassische und subtile Akkorde wieder.*

## MODERN UND UNTYPISCH

*Entdecken Sie, durch das Zusammenspiel von harmonisierenden und kontrastierenden Akkorden, einige verborgene Schätze aus dem Universum der Weinherstellung, Destillation und Gärung.*

*Diese Auswahl aus fast unbekanntem Regionen und Anbaugebieten wird Ihren Gaumen angenehm überraschen.*

---

## 5-GÄNGE-BEGLEITUNG

190.-

## 7-GÄNGE-BEGLEITUNG

220.-

---

Das gewählte Menü wird für alle Gäste Ihres Tisches zubereitet.  
Zögern Sie nicht, uns über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten zu informieren.

*Fleisch und Fischherkunft: Schweiz, Frankreich, und Italien.  
Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken,  
inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer.*

# À LA CARTE

---

EPINEUX ARTISCHOCKEN 105.-  
Mit Kaviar, feinen Algen und Meyer-Zitrone

VARIATION RUND UM DEN KOHLRABI 78.-  
Kräuterinfusionen-Bouillon, Buchweizen

MEERESTRÜFFEL AUS PLOUGERNEAU 95.-  
Süsse Zwiebel, weisse Spargeln aus dem Wallis und Vadouvan

---

FORELLE AUS NEIRIVUE 85.-  
Halb gegart, halb geräuchert, mit Morcheln, alpinen Kräutern  
und „Eier von Flussfischen“-Vinaigrette

GAMBERO ROSSO DI MAZARA 115.-  
In Chasselas-Dampf, mit Fenchel, schwarzem Knoblauch, Meereskräutern

TAUBE AUS DER REGION BRESSE 98.-  
Wilde Beeren und „Chantzet“ Keulen

LAMM VOM SAPALET 105.-  
Verschiedene Zubereitungen mit Puntarelle, Anchovis-Dip  
und marmorierter Paloise-Sauce

---

KIWI VON DER KÜSTE 38.-  
Honig aus Rougemont, Olivenöl und grünem Pfeffer

ROTE BETE VOM POTAG'OEX 38.-  
Dunkler Schokolade, Lakritz und Mucilage

GRAND CRU SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ 76.-  
Eingelegte schwarze Johannisbeeren und  
Beeren Raritäten Für zwei Personen

Zögern Sie nicht, uns über eventuelle Allergien  
oder Unverträglichkeiten zu informieren.

*Fleisch und Fischherkunft: Schweiz, Frankreich, und Italien.  
Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken,  
inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer.*