

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.*