

LA TABLE DU VALROSE

CARTE N°19

MENÜ

RISPENTOMATEN VOM BAUERNHOF « LE POTAG'OEEX »
Lebendige Garnelen aus Noirmoutier, Meyer Zitrone, Vanille

PIFFERLINGE AUS « PAYS-D'ENHAUT »
Plurale Samen und Getreide, ein Hauch von Kaffee, fetthaltiger Bratensaft

SEEZUNGE VON DER « ÎLE D'YEU »
Grüne Bohnen, schwarze Johannisbeeren von Janine, Mandeln, jodierter Sabayon

GROSSE TASCHENKREBSE AUS DEN REUSEN VON AUDIERNE
Avocado, grüner Wacholder, Estragon, würzige Samtsauce

EDELSTÜCK « UND NICHT NUR » VOM SAANENLANDKALB
Kapern, Kaviar Osciète, Keltensalat, Saft zum Essen

WILDE HEIDELBEEREN VON NEBENAN
Oolong-Tee, langer Pfeffer

BERGERON-APRIKOSEN AUS DEM WALLIS
Honig aus Rougemont, Madras-Curry, Marshmallows

7-GÄNGE-MENÜ

340.-

Wenn Sie zwei Überraschungsgerichte hinzufügen möchten

9-GÄNGE-MENÜ

380.-

CHEF MENÜ IN 5 GÄNGEN

280.-

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.

oder

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

170.-

7-GÄNGE-BEGLEITUNG

200.-

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

Fleisch und Fischherkunft: Schweiz, Frankreich.

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer.