

# MITTAGSMENÜ

## EPINEUX ARTISCHOCKEN

Mit Kaviar, feinen Algen und Meyer-Zitrone

### ODER

## 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

### ODER

## LAMM VOM SAPALET

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

---

## KIWI VON DER KÜSTE

Honig aus Rougemont, Olivenöl und grünem Pfeffer

### ODER

## ROTE BETE VOM POTAG'OEX

Dunkler Schokolade, Lakritz und Mucilage

## 3-GÄNGE-MENÜ

150.-

## 3-GÄNGE-WEINBEGLEITUNG

70.-

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.*