

LA TABLE DU VALROSE

CARTE N°21

Januar 2025

MENÜ

KREBS AUS DEN KÖRBEIN VON ROSCOFF

Naturbelassen, Blumenkohl, korsische Pomelo, Mousseline

JAKOBSMUSCHELN AUS DER NORMANDIE

Schwarze Trüffel, Steckrübe, Sauce Périgueux, iodiertes Müesli

STEINBUTT VON DER BRETONISCHEN KÜSTE

Schwertmuscheln, Birne und Birnenschaumwein, Walnüsse aus Castelnaud

GROSSE LANGUSTINE

Tagliatelle in kräftigem Sud, grüner Avocado, Knoblauch-Achards

WAGYU VOM RIND VON MONSIEUR EVALET

In verschiedenen Zubereitungen, Rüben aus der „Le Potag'Oex“-Farm, Amaranth, grüner Meerrettich

ROSA GRAPEFRUIT

Mandelblütensirup, Hibiskus, Löffelbiskuit

TOPINAMBOUR

Grand-Cru-Schokolade, Dunkelbier, Getreidetexturen

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.

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.-

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

KREBS AUS DEN KÖRBEN VON ROSCOFF 90.-
Naturbelassen, Blumenkohl, korsische Pomelo, Mousseline

MODERNE ZWIEBELSUPPE 3.0 78.-

JAKOBSMUSCHELN AUS DER NORMANDIE 105.-
Schwarze Trüffel, Steckrübe, Sauce Périgueux, iodiertes Müsli

STEINBUTT VON DER BRETONISCHEN KÜSTE 95.-
Schwertmuscheln, Birne und Birnenschaumwein, Walnüsse aus Castelnau

GROSSE LANGUSTINE 115.-
Tagliatelle in kräftigem Sud, grüner Avocado, Knoblauch-Achards

GEFLÜGEL AUS DEM GREYERZERLAND 83.-
Gelber Wein, knusprige Haut mit Innereien, krosse Keulen, essbarer Jus

WAGYU VOM RIND VON MONSIEUR EVALET 110.-
In verschiedenen Zubereitungen, Rüben aus der „Le Potag'Oex“-Farm, Amaranth, grüner Meerrettich

ROSA GRAPEFRUIT 38.-
Mandelblütensirup, Hibiskus, Meringue

TOPINAMBOUR 38.-
Grand-Cru-Schokolade, Dunkelbier, Getreidetexturen

SOUFFLÉ COSTA RICA GRAND-CRU-SCHOKOLADE 76.-
Passionsfrucht, Basilikum 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.*