

LA TABLE DU VALROSE

CARTE N°23

Juni 2025

MENÜ

KOHLRABI VOM BAUERNHOF „POTAG'OEX“

Sanft gegart, serviert in einer Essenz alpiner Kräuter mit Sobacha

TINTENFISCH AUS SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE

Ausgewählter Kaviar, Tintenfischtinte, Alliaceen
Iberico-Schinken der Gebrüder Alcala

MITTELMEER-GELBSCHWANZMAKRELE

Grüne Tomate, Jalapeño, Tapioka und sizilianische Pistazien

KARABINEROS-GARNELE AUS DEM GOLF VON VALENCIA

Melone, frische Mandeln und Zitronenverbene

EDELSTÜCK VOM SAANENLÄNDER KALB „UND MEHR“

Junge Lauchzwiebeln, Algen, Estragon mit grüner Chartreuse

ZUCKERERBSEN VON YAËL UND BASTIEN

Chasselas-Verjus, Zitronenmelisse und Mandelblütensirup

KIRSCHEN AUS DEN OBSTGÄRTEN DES PAYS D'ENHAUT

Purpur-Shiso, Süssholz und Taggiasca-Oliven

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 unbekannten 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, Spanien und Italien.
Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken,
inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer.*

À LA CARTE

KOHLRABI VOM BAUERNHOF „POTAG'OEX“ 75.-
Sanft gegart, serviert in einer Essenz alpiner Kräuter mit Sobacha

„POMME FLEURETTE“ 4.0 82.-

TINTENFISCH AUS SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE 115.-
Ausgewählter Kaviar, Tintenfischtinte, Alliaceen
Iberico-Schinken der Gebrüder Alcala

MITTELMEER-GELBSCHWANZMAKRELE 95.-
Grüne Tomate, Jalapeño, Tapioka und sizilianische Pistazien

KARABINEROS-GARNELE AUS DEM GOLF VON VALENCIA 110.-
Melone, frische Mandeln und Zitronenverbene

ENTE AUS DEM APPENZELL 98.-
Mit süssen Gewürzen lackiert, Rhabarber und rote Beeren

EDELSTÜCK VOM SAANENLÄNDER KALB „UND MEHR“ 105.-
Junge Lauchzwiebeln, Algen, Estragon mit grüner Chartreuse

ZUCKERERBSEN VON YAËL UND BASTIEN 38.-
Chasselas-Verjus, Zitronenmelisse und Mandelblütensirup

KIRSCHEN AUS DEN OBSTGÄRTEN DES PAYS D'ENHAUT 38.-
Purpur-Shiso, Süssholz und Taggiasca-Oliven

HIMBEEREN-SOUFFLÉ 76.-
Grüner Tee „Buddha's Dream“ Für zwei Personen

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

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

MITTAGSMENÜ

KOHLRABI VOM BAUERNHOF „POTAG'OEX“

Sanft gegart, serviert in einer Essenz alpiner Kräuter mit Sobacha

ODER

„POMME FLEURETTE“ 4.0

MITTELMEER-GELBSCHWANZMAKRELE

Grüne Tomate, Jalapeño, Tapioka und sizilianische Pistazien

ODER

EDELSTÜCK VOM SAANENLÄNDER KALB „UND MEHR“

Junge Lauchzwiebeln, Algen, Estragon mit grüner Chartreuse

ZUCKERERBSEN VON YAËL UND BASTIEN

Chasselas-Verjus, Zitronenmelisse und Mandelblütensirup

ODER

KIRSCHEN AUS DEN OBSTGÄRTEN DES PAYS D'ENHAUT

Purpur-Shiso, Süssholz und Taggiasca-Oliven

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, Spanien und Italien.
Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer.*

VEGETARISCHES MENÜ

„EIN SEHR, SEHR GRÜNER SALAT“

KOHLRABI VOM BAUERNHOF „POTAG'OEX“

Sanft gegart, serviert in einer Essenz alpiner Kräuter mit Sobacha

„POMME FLEURETTE“ 4.0

CRAPAUDINE-ROTE BETE VOM FREILAND

Brombeeren, Holunder, Blütenpollen, vegetarische „Civet“-Sauce

WILDE ARTISCHOCKE

Geröstetes Brot, Barigoule-Jus mit Lakritze und confiertes Eigelb

ZUCKERERBSEN VON YAËL UND BASTIEN

Chasselas-Verjus, Zitronenmelisse und Mandelblütensirup

KIRSCHEN AUS DEN OBSTGÄRTEN DES PAYS D'ENHAUT

Purpur-Shiso, Süssholz und Taggiasca-Oliven

7-GÄNGE-MENÜ

215.-

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

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