

# LA TABLE DU VALROSE

## FESTTAGSMENÜ

2023-2024

JAKOBSMUSCHELN AUS DER NORMANDIE  
Ausgewählter Kaviar, rosa Grapefruit, Verbene

ENTEN FOIE GRAS AUS DEN LANDES  
Gebraten, Holunderbeeren, vielfältige Rüben, schwarzer Knoblauch

GLATTBUTT VON DEN BRETONISCHEN KÜSTEN  
Meeres-Persillade, Grenobloise-Würzsauce, Sabayon mit Vin Jaune

STEINHUMMER AUS VENDÉE  
Säuerliche Winterwurzeln, Coraline-Sauce

GEFLÜGEL AUS DER GRUYÈRE  
Périgord schwarzer Trüffel, Lauchvariation, confierte Eigelb

HOBELKÄSE AUS L'ÉTIVAZ  
Hagebuttenconfit, bittere Sprossen

LOUISE-BONNE-BIRNE AUS DEN OBSTGÄRTEN VON PAYS-D'ENHAUT  
Vintage reduzierter Portwein, milde Gewürze

HASELNÜSSE AUS DER REGION PIEMONT  
Weisser Trüffel aus Alba, Milkschokolade, Yuzu

390.-

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

Fleisch und Fischherkunft: Schweiz und Frankreich.  
Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inclusive Mehrwertsteuer.

# WEINBEGLEITUNG

ZU DIESEM FESTTAGSMENÜ  
SCHLAGEN WIR IHNEN EINE WEINBEGLEITUNG IN 8 GÄNGEN VOR,  
DIE TRADITION UND MODERNE MITEINANDER VERBINDET.

DIESE AUSWAHL BIETET EIN FEINES GLEICHGEWICHT ZWISCHEN  
RENOMMIERTEN APPELLATIONEN UND EINIGEN RARITÄTEN.

WACHAU GRÜNER VELTLINER «RIED LOIBENBERG»  
Domaine Knoll 2022

MAGNUM VIN DE PAYS DU GARD  
Domaine Roc d'Anglade 2020

SAINT-AUBIN  
Domaine Miolane 2021

GRISONS PINOT NOIR «PASSION»  
Domaine Donatsch 2021

LES BAUX DE PROVENCE «CORNALINE»  
Domaine Hauvette 2017

EPESES «LA BRAISE D'ENFER»  
Domaine des Frères Dubois 2004

JEREZ-MANZANILLA «EXCEPTIONNAL HARVEST»  
Domaine Ximénez-Spínola

JURANÇON «LES JARDINS DE BABYLONE»  
Domaine Dagueneau 2012

300.-

DAS GESAMTE TEAM DES VALROSE  
WÜNSCHT IHNEN FROHE FESTTAGE !