

OSTERMENÜ

Malakoff neu interpretiert mit Walliser Raclette-Käse AOP „Dents-de-Lion“ & gerösteten Pinienkernen

Trio aus gebratenen Eglifilets aus Loë, Orangen-Beurre-blanc, Rotkohlöl

Perlhuhnbrust, gefüllt mit frischen Morcheln, Risotto-Cromesquis, zartschmelzender Kern mit Tomme Vaudoise, reduzierte Sauce mit kandierten Schalotten, Frikassee aus Walliser Spargel mit Bärlauchpesto

Rhabarber-Eisparfait & Erdbeer-Variationen

Kleiner Pistazien-Financier mit Griottines

CHF 68.

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

Gebratenes Zanderfilet aus der Region, auf der Haut gebraten
serviert auf einem Bett aus hausgemachtem Sauerkraut aus Champex-Lac
Mit Safran glasierte kleine Perlzwiebeln
Beurre blanc mit Gamaret aus Genf
Gedämpfte Kartoffeln

CHF 32.-

VEGETARISCHES GERICHT

Coulant aus Risotto mit frischen Morcheln
Duo aus grünem und weißem Spargel aus Saillon
Perfektes Ei & Bärlauchpesto

CHF 32.

Unsere Gerichte können Allergene enthalten.
Unser Personal steht Ihnen für weitere Informationen zu diesem Thema gerne zur Verfügung.