

Menu Spécial Saint-Valentin

169.- pour 2 personnes

Malakoff et coupe de champagne offerts.

Entrées

Œuf parfait à 63°C, champignons des bois poêlés,
espuma de pommes de terre, huile verte aux herbes

ou

Tartare de truite fumée coupée au couteau, segments d'agrumes ,
câpres frites croustillantes, zeste de citron vert,
chips de pain au levain

Plats

Filet de bœuf avec son foie gras croustillant à la fleur de sel mine
de Bex, mousseline de pommes de terre, lamelles de truffe,
épinards glacés dans leur jus

ou

Filets de rouget poêlés, risotto aux agrumes et au piment
d'Espelette, petits calamars croquants, beurre blanc au persil

Desserts

Demi-sphère au chocolat noir, framboises, noisettes torréfiées,
meringue et coulis aux fruits de la passion

Prix en francs suisses, TVA comprise.

Joyeuse Saint-Valentin !



Valentinstag Spezialmenü

169.- für 2 Personen

Malakoff und ein Glas Champagner als Willkommensgruß offeriert

Vorspeisen

Perfektes Ei bei 63 °C, sautierte Waldpilze,
Kartoffel-Espuma, grünes Kräuteröl

ODER

Handgeschnittenes Räucherforellen-Tatar, Zitrussegmente,
knusprig frittierte Kapern, Limettenzeste, Sauerteigbrot-Chips

Hauptgänge

Rinderfilet, knusprige Foie gras mit Fleur de Sel aus der Saline von
Bex, Kartoffelmousseline, Trüffelscheiben, glasierter Spinat im
eigenen Saft

ODER

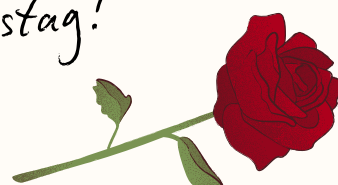
Gebratene Rotbarbenfilets, Zitrus-Risotto mit Piment d'Espelette,
knusprige kleine Calamari, Petersilien-Butter-Sauce

Desserts

Halbkugel aus dunkler Schokolade, Himbeeren, geröstete
Haselnüsse, Baiser und Passionsfrucht-Coulis

Schönen Valentinstag!

Preise in CHF, inkl. MwSt.



Valentine's Day Special Menu

169.- for two people

Malakoff and a glass of champagne offered.

Starters

63 °C slow-cooked egg, sautéed wild mushrooms, potato espuma,
green herb oil

OR

Hand-cut smoked trout tartare, citrus segments, crispy fried
capers, lime zest, sourdough bread chips

Main Courses

Beef fillet, crispy foie gras with fleur de sel from the Bex salt mine,
potato mousseline, truffle shavings, glazed spinach in its own
juices

OR

Pan-seared red mullet fillets, citrus risotto with Espelette pepper,
crispy baby calamari, parsley beurre blanc

Desserts

Dark chocolate half-sphere, raspberries, toasted hazelnuts,
meringue and passion fruit coulis

Prices in CHF, VAT included.

Happy Valentine's Day!

