

Menu Découverte

Duo de saumon sauvage et truite saumonée
Fenouil, pomme et safran
Wildlachs trifft Lachsforelle mit Fenchel, Apfel und Safran

Gazpacho aux légumes et crevettes géantes «Gamba Rosso»
Pain à l'ail
Gazpacho mit Gemüse und Riesencrevetten «Gamba Rosso»
Knoblauchbrot

Filet de lapin fumé d'Adelboden en foin et jus d'estragon
Risotto à l'orge et petits légumes
Adelbodner Kaninchenrückenfilet im Heu geräuchert mit Estragonjus
Rollgerstenrisotto und kleines Gemüse

Filet de veau poêle en robe de crêpe aux herbes
Espuma de persil, pommes de terre bleu et chanterelles
Epinards et carottes glacées
Gebratenes Kalbsfilet im Kräutercrepemantel auf Petersilienschaum
Pfifferlinge, blaue Kartoffeln, Spinat und glasierte Karotten
ou/oder
US Flank Steak du «Green Egg» aux trois sauces et légumes
Gratin dauphinois ou pommes de terre au romarin
US-Premium-Flank-Steak vom Holzkohlengrill «Green Egg»
Dreierlei Saucen und Gemüse
Kartoffelgratin oder Rosmarinkartoffeln

Choix de fromages d'ici et d'ailleurs
Käse von nah und fern

Composition de séré, lavande et myrtilles
Komposition von Quark, Lavendel und Heidelbeeren