



# ERMERER

## HOTEL

### AVA RESTAURANT

VORSPEISEN	HAUPTGERICHTE
Tagessuppe 16 CHF <i>Nach Laune des Küchenchefs</i>	Gnocchi alla zucca e radicchio 24 CHF <i>Hausgemachte Gnocchi, geröstete Kürbiscrème, sautierter Radicchio und Walnüsse</i>
Skifahrer-Suppe 20 CHF <i>Wie eine "Grisonaise", Walliser Art. Walliser Trockenfleisch, Gerste, saisonales Gemüse und Pilze.</i>	Risotto mit Steak und Pastete 31 CHF <i>Guinness Pulled Beef, marmorierter Cheddar und Parmesan</i>
Wildschwein-Terrine 16 CHF von Maison Wildwoods <i>Wildschwein-Terrine auf Crostini mit Aprikosen, dazu Balsamico-Zwiebel-Kompott</i>	Ravioli di Vitello 34 CHF <i>Hausgemachte Ravioli mit Confit-Kalb, mit Salbei-Infusionen und Parmesan</i>
Léos Perfektes Ei 19 CHF <i>Tomme-Crème, Pilze, angebratene Spinatblätter und Belperr-Knolle-Späne</i>	Kabeljaufilet 37 CHF <i>Geschmorter Fenchel, Kartoffelperlen, Safran-Bouillabaisse-Sauce und Lauchöl</i>
Warmer Ziegensalat mit 23 CHF Ziegenkäse <i>Frischer Ziegenkäse in Räucherspeck gewickelt, im Blätterteig, mit Feldsalat, Niedrigtemperatur-Endivie, sautierten Zwiebeln und weißen Trauben</i>	Zanderfilet mit Bagna Cauda 39 CHF <i>Gebratener Pak Choy und katalanisches Gemüse, Schwarzer Knoblauchcrème mit Sardellen</i>
Geräucherte Alpentrauchforelle 35 CHF (auf der Alp geräuchert) <i>Gravlax-artiger marinierter Forellenfilet, hausgemacht im Heu geräuchert, mit russischem Kaviar, Kartoffelchips und Mini-Blinis</i>	Hähnchenbrust vom gelben Huhn, 38 CHF gefüllt mit Trüffel <i>Gebratene glasierte alte Gemüsesorten, Périgourdine-Sauce</i>
	Schweinekotelett 78 CHF vom Bauernhof Villard (650 g / für 2 Per) <i>Kartoffelmousseline, Selleriecrème, Panicaut-Pilze und Salbei-Jus</i>

### NACHSPEISEN

*Alle unsere Desserts werden von unserer Konditorin Isabel hausgemacht*

Tiramisu expresso martini 15 CHF <i>Frische Eier, Mascarpone, hausgemachter Biscuit, Kahlúa und äthiopischer Arabica-Kaffee</i>	Trio Choco Taco 10 CHF <i>Schokoladenvariation, hausgemachtes Shortbread, weiße Schokoladenganache</i>
"Bergamotte und Fenchel" 10 CHF <i>Fenchel-infundierte Mousse und Tuile, Earl-Grey-Tee-Crème und aromatisierter Crumble</i>	Kastanien-Notcheesecake 12 CHF <i>Serviert mit Clementinenkompott</i>