



# ERINGER

HOTEL

## AVA RESTAURANT

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

## NACHSPEISEN

Alle unsere Desserts werden von unserer Konditorin Isabel hausgemacht

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