

Light

PRELUDE

ROHKOSTSALAT

DAIKON | KAROTTE | PASTINAKE | APFEL | SWEET-CHILI-DRESSING

Raw vegetable salad

Daikon | Carrot | Parsnip | Apple | Sweet chili dressing

CHF 19,-

RINDSTARTAR

Schnittlauch-Crème fraîche | Gebeiztes Eigelb | Brioche Toast

Beef Tartare

Chive crème fraîche | Cured egg yolk | Brioche Toast

80g CHF 28.- / 160g CHF 46.-

WALLISER CHARCUTERIE

FLEISCHSPEZIALITÄTEN AUS DER REGION

MOLINARI TRÜFFEL-SCHINKEN | WALLISER SPECK | APRIKOSENWURST

TROCKENFLEISCH VOM RIND | ROHSCHINKEN

Valais Alpine Meat Board

Meat specialties from the region

Molinari truffle ham | Valaisan bacon | Apricot sausage

Air-dried beef | Cured ham

CHF 38,-

GRAVELACHS

EIER | BLINIS | SAUERRAHM

Gravlax salmon | Eggs | Blinis | Sour cream

CHF 32,-

+ Baerii Primeur Sturia Kaviar ^{FR}Frankreich 50 Gramm

+ Baerii Primeur Sturia Caviar ^{FR}ANCE 50 grams

CHF 120.-

Melting

POINT

AB 2 PERSONEN

(PREIS PRO PERSON)

SERVIERT MIT FRISCHEM BROT & KLEINEN KARTOFFELN.

From 2 persons

price per person)

served with fresh bread & baby potatoes.

KLASSISCHES FONDUE

MIT WEISSWEIN, KNOBLAUCH

With white wine, garlic

CHF 35,-

TRÜFFEL FONDUE

INTENSIV & EDEL

MIT SCHWARZEM TRÜFFEL

Rich & refine

With black truffle

CHF 44,-

KRÄUTER FONDUE

MIT ALPENKRÄUTERN

AROMATISCH & VOLLMUNDIG

With alpine herbs

aromatic & full of flavor

CHF 36,-

CHAMPAGNER FONDUE

FEIN & FESTLICH

MIT VRANKEN DIAMANT BRUT

Delicate & festive

with Vranken Diamant Brut

CHF 44,-

LES FONDUES[®]
Wyssmüller
LA GRUYÈRE - SWITZERLAND 