

# É T É A L P E S T R E

## LES AMUSE-BOUCHES

Heu Fotzelschnitten I Birnenbalsamico I Gstaader  
Randen I Rose I Bienenpollen  
Kohlrabi I Weißer Spargel I Cassisholzöl

## SALADE DE LÉGUMES OUBLIÉS

Tomatenessenz I Holunderblütenöl I Regionalgemüse

## LA CAROTTE EN CROUTE DE SEL

Sanddorn I Echter Kümmel

## LE MORCEAU DU BOUCHER

Onglet de boeuf (CH) I Kartoffel I Jus mit Bergkräutern

## LE CAVIAR DE MONTAGNE

Waldmeister I Verveine I Quark

## LE VACHERIN GLACÉ

Meringue I Aprikose I Mädesüß I Weißbier

## LES MIGNARDISES

Blaubeere Pâte de Fruits  
Hanf Nougat  
Caramel

Menü /// 96.- p.p

## Champagner-Begleitung\*

CHF 13.- pro Glas

\* Wein-Begleitung auf Anfrage möglich.

\*\* Gerne bereiten wir das Menü vegetarisch/vegan zu und nehmen auf Ihre Allergien Rücksicht. Bitte informieren Sie uns vorab.