

# MENU GOURMET

Maquereau mariné  
Pomme verte, céleri en branches, noix de coco e basilic  
*Marinated mackerel*  
*Green apple, stalk celery, coconut and basil*



Langoustine de l'Afrique du sud  
Maïs, Vadouvan, lentilles Beluga et verveine citronnelle  
*South African scampi*  
*Corn, Vadouvan, Beluga lentils and lemon verbena*



63° Œuf biologique de Strada  
Mousseux de poulet, Fregola Sarda, bolets et Belper Knolle  
*63° organic egg from Strada*  
*Chicken foam, Fregola Sarda, boletus and 'Belper Knolle'*



Suprême de pigeon laqué  
Griottes, cicorino rosso, café et cru de cacao  
*Glazed pigeon breast*  
*Sour cherries, cicorino rosso, coffee and "cru de cacao"*



Filet de chamois de la chasse d'Engadine  
Sarrasin, figue, cacahuètes et oignons rôties  
*Fillet of Engadin chamois*  
*Buckwheat, fig, peanuts and roasted onions*



Groseilles noires  
Chocolat amer, pavot, betterave et balsamico  
*Black currants*  
*Dark chocolate, poppy seeds, beetroot and balsamico*



Gourmet menu complet à 6 plat et 4 petites surprises

170



Gourmet menu à 4 plats et 2 petites surprises

115

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken inkl. 7.7% Mwst.  
All rates are in CHF including 7.7% VAT