

menu vital

Melone verfeinert mit Portwein

Feine Salate vom Buffet

Aquarello- Risotto mit Pfifferlingen
und geraspelttem Sbrinz-Käse

Himbeer- und Eisenkrautsorbet

SFr. 65.–

weisswein

Fin Bec « Mer »	7.5 dl	SFr. 46.–
(Petit Arvine, Chasselas, Chardonnay und Viognier)	3.75 dl	SFr. 23.–
Ivo Mathier, Cave Fin Bec, Sion		
<i>Zu Fisch und Meeresfrüchten eine perfekte Begleitung</i>		

rotwein

Le Tourmentin	7.5 dl	SFr. 58.–
(Pinot Noir, Humagne Rouge, Syrah)	3.75 dl	SFr. 30.–
Cave Rouvinez, Sierre		
<i>komplex mit fülligem Ansatz am Gaumen, Noten von Vanille</i>		

digestif

Dettling Krisch Classic Reserva	2 cl	SFr. 8.–
--	------	----------

abendmenu

Rindsfilet nach Terryaki-Art
Shii-Take Pilze und Junglauch

Kalbschwanzsüppchen
verfeinert mit Sommertrüffeln

Feine Salate vom Buffet

Seezungenfilet aus der Bretagne
an Hummerbutter geschmort
Risotto mit Artischockenböden
Ruccolapesto

oder

Lammfilet mit Thymian und Schalotten gewürzt
Risotto mit Artischockenböden
Ruccolapesto

Haselnusseiscreme mit
einer kleinen Süssigkeit

oder

Frischer Fruchtsalat

oder

Auswahl von Käsen

Menu à SFr. 70.–

Drei-Gang-Menu zu SFr. 57.–

Hauptgang mit Salatbuffet zu SFr. 47.–