

Mimosaei mit Schnittlauch · Heringskaviar
Knuspriges Brioche

Feine Sommersalate vom Buffet

Gebrates Sommergemüse Spiess mit Kerbelcreme

Brombeeren mit einer Konfitüre aus grünen Tomaten

SFr. 62.–

weisswein

Fendant de Champortay

G. Besse, Martigny-Combe

7.5 dl

SFr. 38.–

Frisch, mit zarter Säure

rotwein

Dôle «Champortay»

G. Besse, Martigny-Combe

7.5 dl

SFr. 46.–

Fein, samtig und fruchtig mit frischer Säure

digestif

Marc « Heida » 2002

Humbel

2 cl

SFr. 16.–

Galantine von der Gruyere-Poularde
mit Fellenberger Zwetschgen und Pistazien
Pochiert im Alpenheu

Gersten- Karottensuppe mit geräuchertem Lammfleisch

Feine Sommersalate vom Buffet

Wildschweinkotelett mit Jus von
schwarzem Pfeffer
Kürbiswürfel
neue Kartoffeln im Speckmantel

oder

Red Snapper- Filet in Olivenöl gebraten
Zucchini-Spaghettini mit Cashewnüssen
Kerbelcreme

Bourdalous-Törtchen
Mit Vanilleeis

oder

frischer Fruchtsalat

oder

Käseauswahl

Menu à SFr. 70.–

Drei-Gang-Menu zu SFr. 57.–

Hauptgang mit Salatbuffet zu SFr. 47.–