



EMOTIONS

GUY RAVET

Frühlingskarte

Gourmetmenü

Trilogie der Amuse-Bouche

Eine kulinarische Reise zur Einstimmung der Sinne

Walliser Weißer Spargel & Oona Kaviar N°103

Perlenring aus süßer Mandel
Lisette und Bärlauch

Agnolotti gefüllt mit Ackerbohnen, aromatisiert mit Liebstöckel

Gedünstete Morcheln
Zart geräucherte Brühe

Linienschiff-gefangener Steinbutt, gebraten und mit Grätenjus glasiert

verschiedene Artischocken
leichte Beurre blanc mit Dashi

Gebratenes Kalbsfilet und Kalbsbries von der Farm St. Ottilien

junge Karotten im eigenen Jus konzentriert
Condiment vom jungen Knoblauch und kräftiger Jus
vom schwarzen Knoblauch

Delikatesse von rosa Rhabarber und Pfefferminze

mit belebenden Ingwernoten

Gälles süsse Kreationen

Menü ohne die Agnolotti

CHF 155

Vollständiges Menü

CHF 175

Ergänzung

Auswahl an frischen und gereiften Käsesorten 25 CHF

Dasselbe Menü wird für alle Gäste serviert

*Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken
Inklusive Mehrwertsteuer & Service*