



Sommelier's Table

Menu

Marinierte Ente
Orange, Pinienkerne, Italienischer
Chicorée

○○○○

Zander-Tatar,
Stangensellerie, Granny Smith

○○○○

Pilz Cappuccino
Trüffel, Eigelb, Morcheln

○○○○

Flusskrebs-Ravioli
Petersilie, Kaviar, Biskuit

○○○○

Zitronenkuchen
Thymian, Meringue

○○○○

Rehrücken
Brombeeren, Steinpilze, Karotten

○○○○

Birnenbaum
Lebkuchencreme, Wintergewürze,
Walnüsse

○○○○

Lolli-pops
"Valrhona" – Schokolade

Wine pairing

Blanc de Blanc
Jaques Germanier – Conthey

○○○○

Himbertscha
Mario Chanton – Vipserterminen

○○○○

Gros-Rhin Ambassadeur Fumé
Diego Mathier – Salgesch

○○○○

Gamaret
Romain Papilloud – Vétroz

○○○○

○○○○

Humagne Rouge
Fabienne Cottagnoud - Vétroz

○○○○

Malvoisie
Rython d'Or – Leytron – 2018