



MENU DIAMANT NOIR

Ouverture

—

Charlotte Kartoffel
Schwarzer Trüffel - Vichyssoise

—

Plácet, Viura, Palacios Remondo, Rioja, 2017

—

Jakobsmuschel
Gebraten - Tatar - Kalbskopf - Jus - Zitrusfrüchte

—

Sauvignon Blanc, Après-Midi, Peter Michael, Knights Valley, 2013

—

Steinbutt aus dem Atlantik
In Butter gebraten - Beurre Blanc - Bittersalat

—

Châteauneuf-du-Pape, Clos des Papes, Paul Avril, Côte du Rhone, 2014

—

Trüffel Carbonara
Ravilolo - flüssiger Kern - Spinatpüree

—

Pinot Noir Tête de cuvée, Gérald Clavien, Valais, 2012

—

Poulet aus der Schweiz
Brust - Vin Jaune Sauce - Krokette

—

Valmaggiore, Nebbiolo d'Alba, Luciano Sandrone, Piemonte, 2014

—

Tomme Fleurette
Crèmeux - Nuss - Birne

—

Les Bournais sec, Montlouis, François Chidaïne, Loire, 2014

—

Schokolade Manjari
Balsamico - Sauerkirschen

Quinta de la Rosa Late Bottled Vintage, 2011 (5cl)

8 Gänge - 285

120 - sieben Getränke à 1 dl

Chef de cuisine - **Laurent Eperon**

Aurélien Blanc - Directeur du restaurant

CHF - MwSt. inkl.

Winter 2019

Herkunft: Jakobsmuschel - Norwegen, Steinbutt - Frankreich, Schwein - Schweiz, Poulet - Schweiz