

Menu du soir

Saumon mariné à l'aneth, gelée d'agrumes, salade de mesclun

With dill marinated salmon, citrus fruit jelly, mesclun salad

ou/ou

Filet de rouget, tapenade, courgette grillée

Red mullet fillet, tapenade, grilled zucchini

Filet de daurade royale sur caviar d'aubergine, sauce vierge aux chanterelles,

Pommes de terre persillées

Sea bream fillet on eggplant caviar, virgin sauce with chanterelles, potatoes with parsley

Assiette de fromages de la région – Regional cheese platter

ou/ou

Mousse au citron et abricots du Valais

Lemon mousse and apricots from Wallis

Menu – 3 plats

CHF 59.—

Menu – 4 plats

CHF 67.—

Provenance de poisson voire tableau d'affichage

Origin of fish see notice board