

# Menu

## *Dégustation*

Weißforelle aus Chamby „Gravlax“

*Neue Rüben, eingelegte Radieschen  
und Kapuzinerkresse-Pesto*

*2022 Neuchâtel, pinot noir, Perdrix Blanche, Dimitri Engel*

—

Enten-Foie gras „mit Kaffee marmoriert“

*Kakaosponge-Cake und Kahlúa-Likör*

*2022, Macon Igé, chardonnay, Nicolas Maillet*

—

„Pochierter“ Zander

*Kresse, japanische Perle und Yuzu*

*2023 Sancerre, Sauvignon, Terre de Maimbray, P&N Reverdy*

—

„Gebratene“ Entenbrust

*Pak-Choi, Eryngii, Satay und Entenjus*

*2022 Neuchâtel, Pinot Noir Réserve, Saint-Sébastien*

—

Erdbeer-Charlotte

*Löffelbiskuit, Rhabarberkompott  
und Erdbeer-Eisenkraut-Sorbet*

CHF 155.-

*Weinbegleitung 4dl zu 55 CHF*

*Dieses Menü ist bis 21 Uhr verfügbar und ist  
für den ganzen Tisch gedacht.*



**hôtel palafitte**  
restaurant | la table