

Entdeckungs menü

in 4 Akten

Amuse-bouche

Foie Gras von der Ente

Rhabarberkompott mit Timut-Pfeffer und Kakao

Wolfsbarsch

*Gebraten, Auberginenkaviar,
Auberginenconfit und Misobutter*

Kalb

*Confierte Brust, Morcheln
und gebratener grüner Spargel*

Millefeuille

*Vanillecreme, Gariguetten-Erdbeere
und Eisenkraut-Schlagsahne*

120

Degustations menü

in 6 Akten

Amuse-bouche

Thunfisch

*Roh, Avocado, Koriander, Sesam
und Ponzu-Sauce*

Grüner Spargel

*Mimosa-Condiment, Buchweizen,
cremiges Eigelb und Bündnerfleisch*

Ravioli

Aubergine, Tomatenconfit und Scamorza-Käse

Gotthard-zander

*Pfanne, violette Artischocke, Tagetes, Safran und
Cossommé Barigoule*

Rind

*Gebraten, duxelle von Pilzen, Grenaille-Kartoffeln,
Kresse, und Sauce mit Madagaskar-Pfeffer*

Pavlova

Kompott aus Rhabarber, Litschi und Estragon

150



hôtel palafitte

restaurant | la table

Vorspeisen

| | |
|--|----|
| Foie Gras von der Ente <i>Rhabarberkompott mit Timut-Pfeffer und Kakao</i> | 39 |
| Lostallo-Lachs <i>Mariniert, Rote Beete, Wasabi und Buchweizen</i> | 32 |
| Grüner Spargel <i>Mimosa-Condiment, Buchweizen, cremigtes Eigelb und Bündnerfleisch</i> | 36 |
| Thunfisch <i>Roh, Avocado, Koriander, Sesam und Ponzu-Sauce</i> | 32 |
| Gemüsesalat <i>Kopfsalatherz, rohes und gekochtes Saisongemüse, Rote Beete und Kalamansi-Vinaigrette</i> | 25 |
| Bio-Ei aus dem Gruyère <i>Bei 64° gekocht, Erbsen auf französische Art, Colonnata-Speck und Bärlauch-Emulsion</i> | 28 |

Vegetarisch

| | |
|--|----|
| Ravioli <i>Aubergine, Tomatenconfit und Scamorza-Käse</i> | 34 |
| Saisonale Velouté-Suppe <i>Artischocke und Haselnuss</i> | 26 |
| Saisonales Risotto <i>Morcheln in Vin aus Jura</i> | 38 |



Fisch

| | |
|--|----|
| Kabeljau | 56 |
| <i>Pochiert, weißer Spargel à la flamme, Muscheln, Nori-Algen und Champagner-Sabayon</i> | |
| Wolfsbarsch | 62 |
| <i>Gebraten, violette Artischocke, Tagetes, Safran und Consommé Barigoule</i> | |
| Gotthard-Zander | 59 |
| <i>Pfanne, Auberginenkaviar, Auberginenconfit und Misobutter</i> | |

Fleisch

| | |
|---|----|
| Rind | 65 |
| <i>Gebratenes Filet, duxelle von Pilzen mit Wacholder, Kresse, neue Kartoffeln und Sauce mit Madagaskar-Pfeffer</i> | |
| Geflügel | 53 |
| <i>Pochiert, glasierte Erbsen, Bohnen, Frühlingzwiebeln und Bärlauchemulsion</i> | |
| Kalb | 56 |
| <i>Confierte Brust, Morcheln und gebratener grüner Spargel</i> | |



Dessert

| | |
|--|----|
| Pavlova | 18 |
| <i>Kompott aus Rhabarber, Litschi und Estragon</i> | |
| Schokoladen-Haselnuss-Entremet | 21 |
| <i>Schokoladenbiskuit mit Haselnussstückchen, karibische Schokoladenmousse, montierte Ganache aus weißer Schokolade und karamellisierte Haselnüsse</i> | |
| Millefeuille | 19 |
| <i>Vanillecreme, Gariguetten-Erdbeere und Eisenkraut-Schlagsahne</i> | |
| Bourdaloue Tarte | 18 |
| <i>Mandelcreme mit Muskat, pochierte Birne mit Muskatblüte, Likör und Birnensorbet</i> | |
| Käseteller von unserem Käsemeister La Maison Sterchi | 21 |
| Eis und Sorbet | |
| <i>Eine Kugel</i> | 6 |
| <i>Zwei Kugeln</i> | 10 |
| <i>Drei Kugeln</i> | 18 |
| <i>Aufpreis für schokoladensauce oder schlagsahne</i> | 2 |



HERKUNFT VON FLEISCH UND FISCH

KALB, RIND UND GEFLÜGEL: Schweiz / ENTE: Frankreich
KABELJAU, WOLFSBARSCH: frankreich fao 27 / LACHS, ZANDER: schweiz
THUNFISCH: FAO 71
HERKUNFT DER BROTE: Schweiz und frankreich

TARIFE 2024 | Alle unsere Preise sind in CHF angegeben.
Mehrwertsteuer und Service inbegriffen