

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, Frühlingszwiebeln 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