

Menu *Chasse*

Tartar vom Hirsch mit Meersalz
Queller und feine Austern aus der Saline
or

Pastete in Kruste
*Wildgeflügel, Foie gras, Füllhorn
Quitte und eingelegte Pfifferlinge*
—

Wildschwein „en carbonnade“
*Walliser Speck, kleine Zwiebeln,
kleine Kartoffeln und Mini-Rüben*

or
Reh „Gebratenes“
*Pochierte Birne, Steinpilze, Kastanien-Spätzli
und Grand-Veneur-Sauce*
—

Kürbiskuchen
*Haselnuss-Espuma und karamellierte
Kürbiskerne*

or
Pavlova
*Meringue, Ganache mit Maronen
Cassis-Gel und Kastanienchips*

100

Menu *Dégustation*

Krabbenkuchen
*Bunter Blumenkohl, Krustentier-Consommé und
Buchweizen*

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

oie gras de canard
*Marmoriert mit Rotwein, schwarzen Trauben und
Voatsiperifery-Wildpfeffer*

*2023 Neuchâtel, pinot gris, Calins d'Automne,
Saint-Sébastien*
—

Gegrillte Jakobsmuscheln
Pastinaken, Vanille, Limette und Butter-Sauce
2024 Neuchâtel, chardonnay, Domaine Chambleau
—

Entrecôte „vom Grill“
*Gebratener Pilz, Kartoffel-Espuma
mit Heu und Rindfleischsaft, gebunden mit Mark*
2023 La Côte, syrah, Henri Cruchon
—

Die Yuzu
*Grüner Shiso, Pistazien-Matcha-Tee-Keks
Zitronengras-Espuma*

150

Weinbegleitung 4dl zu 60 CHF

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



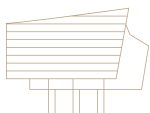
hôtel palafitte
restaurant | la table

Zu beginnen

Achters Marennes fine de claire Nr. 3	3 Stück	28
<i>Meerwasser-Gelee, Kresse und Yuzu</i>		
Foie gras de canard		31
<i>Marmoriert mit Rotwein, schwarzen Trauben und Voatsiperifery-Wildpfeffer</i>		
Tartar vom Hirsch mit Meersalz / Tartare de cerf iodé		32
<i>Queller und feine Austern aus der Saline</i>		
Pastete in Kruste / Paté en croute		34
<i>Wildgeflügel, Foie gras, Füllhorn Quitte und eingelegte Pfifferlinge</i>		
Krabbenkuchen / Tourteau de casier		36
<i>Bunter Blumenkohl, Krustentier-Consommé und Buchweizen Aufpreis für Oscietre-Kaviar, 10 g</i>		

Der Garten

Farbige Rüben / Betteraves		24
<i>Schwarze Johannisbeeren und Meerrettich</i>		
Gnocchi		32
<i>Butternusskürbiscremesuppe mit altem Gruyère und Haselnüssen</i>		
Saisonale Cremesuppe		26
<i>Dubarry aus Kastanienholz</i>		

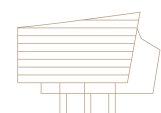


Das Meer

Seehecht „in Kruste“ / Merlu « en croûte »	53
<i>Tetragone, Piquillo-Paprika und Chorizo</i>	
Zander „gebraten“ / Sandre « rôti »	56
<i>Milde Zwiebeln aus den Cevennen, geräucherte Sabayon Geflügelsauce mit Lakritz</i>	
Gegrillte Jakobsmuscheln / Noix de Saint-Jacques	64
<i>Pastinaken, Vanille, Limette und Butter-Sauce</i>	
Aufpreis für Oscîetre-Kaviar, 10 g	20

Die Erde

Wildschwein „en carbonnade“ Sanglier	56
<i>Walliser Speck, kleine Zwiebeln, kleine Kartoffeln und Mini-Rüben</i>	
Perlhuhn „mit Trüffeln gefüllt“ / Pintade	60
<i>Mit Totenklöppeln gefüllte Keule konfierter Sellerie und Suprême-Sauce</i>	
Entrecote „vom Grill“ / Entrecôte	65
<i>Gebratener Pilz, Kartoffel-Espuma mit Heu und Rindfleischsaft, gebunden mit Mark</i>	
Reh „Gebratenes“ / Chevreuil	72
<i>Pochierte Birne, Steinpilze, Kastanien-Spätzli und Grand-Veneur-Sauce</i>	



Die Gourmandise

Apfel à la Tatin / Pomme façon tatin 18

Gavotte, Vier-Gewürze-Eiscreme

Kürbiskuchen / Pumpkin pie 18

Haselnuss-Espuma und karamellisierte Kürbiskerne

Pavlova 18

Meringue, Ganache mit Maronen

Cassis-Gel und Kastanienchips

Der yuzu / Le yuzu 18

Grüner Shiso, Pistazien-Matcha-Tee-Keks,

Zitronengras-Espuma

Auswahl an gereiften Schweizer Käsesorten 21

Eiscreme und Sorbets*

Die Kugel

5

Parfüm: Vanille, Kaffee, Karamell, Pistazie,

Schokolade, Erdbeere, Himbeere, Zitrone

Zuschlag für Schokoladensoße oder Schlagsahne 2

**UNSERE BUTLER NEHMEN GERNE RÜCKSICHT AUF IHRE ALLERGIEEN
VOS ALLERGIES UND ERNÄHRUNGSEINSCHRÄNKUNGEN.**

HERKUNFT DES FLEISCHES UND DES FISCHES

BRIND, KALB: SCHWEIZ, FRANKREICH / JAGD: DEUTSCHLAND / EN-
TENSTOPFLEBER: FRANKREICH

TINTENFISCH: FAO34 / ZANDER: SCHWEIZ / THUNFISCH: FAO71 / SEEBAR-
SCH, KREBS: FAO27

**TARIFE 2025 / ALLE UNSERE PREISE SIND IN CHF ANGEZEIGT. INKL.
MWST SERVICE**

icht den Anforderungen des Gütesiegels« FAIT MAISON» entspricht

HERKUNFT DER BROTE: SCHWEIZ, EU

