

Seminar Menuvorschläge

Menü 1

Pro Person 78

Gemischte Blattsalate
Bergkartoffelkrusteln | Bauernspeck | Apfel

Loup de Mer (Wolfsbarsch Wildfang)
Feldspinat | Jungkartoffelkruste | Peterliöl

Grüner Apfel Dessert
Ragout | Sorbet | Apfelchip

Menü 2

Pro Person 85

Alpenlachs aus Lostalio
Gartengurke | Bronzefenchel | Rote Berglinsen

Bergheu- Saumsuppe
Sommertrüffel | Kartoffelgrammeln | Kresseöl

Gefüllte Kalbsbrust geschmort und Sous vide Schulterspitz
Erbsenstock | Spargel | Morcheln

Cremeschnitte Thessoni

Menü 3

Pro Person 92

Echte Ochsenchwanz Bouillon
Ochsen Ravioli | Wurzelwerk | Traubenkernöl

Gefüllte Wachtelbrust
Sellerie | Gerste | Trüffel

Konfiertes Saiblingsfilet
Karottenrisotto | Walliser Aprikosen | Portulak- Sprossen

Rüblikuchen
Haselnuss | Rübllolli | Glace

Menü 4

Pro Person 82

Warme Kopfsalatherzen
Bunte Tomaten | Granatapfel | Alter Apfel Balsamessig

Gratinierte Zwiebelsuppe mit Bergkäse
Handgemachte Ravioli
Dörrtomaten | Basilikum Pesto | Eierschwämmli

Ricotta- Ziegenkäsekrautwickler
Grand Alpin Gerste | Steinpilze

Amaretto- Parfait und karamellisierte Blutorange