

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- Schaumsuppe

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

Rüblükuchen

Haselnuss | Rübliholli | 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