



Menu dégustation Signature

Servi en 5 ou 7* services

CHF 180.- / 220.-*



Signature tasting Menu

Served in 5 or 7* services

CHF 180.- / 220.-*



Menu dégustation Signature

Servi en 5 ou 7* services
CHF 180.- / 220.-*

Amuse-bouche du moment

Le saumon bio des Grisons, caviar impérial, oseille, yuzu

La coquille Saint Jacques de Norvège, gingembre, combawa,
radis daïkon

Le homard de Bretagne, basilic thaï, curry de butternut
et sous-bois, limon cress *

Le chevreuil d'Autriche, pressé de racines de couleurs et
condiment mangue épicée

La sélection de nos fromages *

La poire Conférence de pays, pochée au Garanoir, fève de tonka

Ou

Le chocolat du Pérou 70% Orfève, mousse de lait vanillé



Signature tasting Menu

Served in 5 or 7* services
CHF 180.- / 220.-*

Amuse bouche

Organic Swiss salmon, caviar, sorrel and yuzu

Scallops from Norway, ginger, combawa and Daikon radish

Lobster from Brittany, Thai basil, butternut squash, curry,
limon cress *

Wild venison from Austria, colorful roots, spiced mango seasoning

Our three favorites cheeses with seasonal match *

The Conference pear, poached with Garanoir wine, tonka beans

Or

The chocolate Orfève from Peru 70%, milk and vanilla foam