

Businessmenu

Mittwoch, Donnerstag & Freitag 25-27. September 2024

Amuse-Bouche

Waldpilz Cassoulet aus Grindelwald mit Selleriepüree

Wolfsbarsch auf Wirsing mit Endivie, Karotten, Erbsenpüree, Rosmarin Beurre Blanc & Kartoffel-Mousseline

*Zitronen Bavaroise auf Sabayon mit marinierten Orangen & Schokoladen Eis mit Koksnuß
Schaum*

Menu Fr. 85

Mit Rohmilch Käse aus Rougemont + Fr. 20