



Glass of Brut sparkling wine and Chef's welcome
Flûte de vin mousseux Brut et bienvenue du Chef

* * *

Marinated salmon heart with cauliflower, almonds and bergamot
Cœur de saumon mariné, chou-fleur, amandes et bergamote

* * *

Calabrian ziti pasta tossed with turnip tops, semi-cooked desalted cod, anchovy breadcrumbs and crispy sweet pepper
Ziti calabrais aux pousses de navet, morue mi-cuite dessalée, chapelure aux anchois et poivron crusco croustillant

* * *

Swiss char fillet with slow-cooked saffron leek
Filet d'omble chevalier suisse, poireaux confits au safran

* * *

Reinterpreted banana
La banane réinterprétée

* * *

Traditional leavened desserts
Douceurs levées de la tradition

Chf 115.- p.p.
Beverages not included
Boissons non incluses

Only by reservation, subject to availability
Uniquement sur réservation, sous réserve de disponibilité