

3 Gänge 85.-



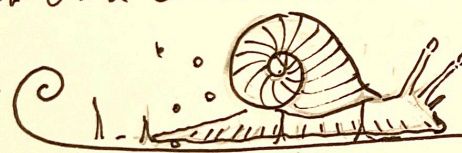
le menu final



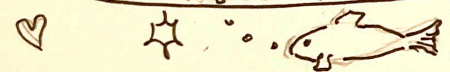
• Nüsslisalat vom Jüri Oberland
mit Gi & Croutons

• Tatar
vom Schangnauer Wassergrüfel
mit getoastetem Hausbrot

les entrées



• Sellerie-Crème-Suppe



les cours principaux

• Fischstäbli à la Fischstäbli
Felchen & Geli aus dem Jürisee
mit Ofengemüse & Tartarsauce

• Parasolpilzstäbli
gepflick am Fuss des Napfs
mit Ofengemüse & Tartarsauce

• Raclette à discrétion
vom Holzfeuer
mit Albuler Bergkartoffeln,
selbst eingelegetem Gemüse &
luftgetrockneten Walliser Köstlichkeiten



Contre la raison

• hausgemachter Kastanienkuchen
mit gemischtem Beerencompote

• 1 Abstrich
Raclette

• Sorbet à l'abricot
de Hastia à Sion
mit einem Schuss
Abricotine de Saxon

• Meringues
mit Vanille glacé &
Crème double



bon appétit

