

BIENVENUE AU

4 SAISONS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Amuse-bouches

Appetithäppchen

Fraîcheur de crevettes Carabineros aux agrumes, gel de crustacés, croûtons de cuchaule AOP

Krevetten Carabineros mit Zitrusfrüchten, Krustentieressenz und gerösteten Croûtons aus Safranbrot AOP

Plin marbré farci de stracciatella, courgettes, tomates, basilic cress

Plin marmoriert, gefüllt mit Stracciatella, Zucchini, Tomaten und Basilikumkresse

Côte d'agneau à la gremolata, menthe fraîche, jus réduit au vieux balsamique,
caviar d'aubergines, galette de polenta tessinoise

Lammkotelett mit Gremolata, frischer Minze und reduziertem Jus mit altem Balsamico,
Auberginenkaviar und Tessiner Polenta-Galette

Assiette de fromages 100% Fribourgeois, chutney d'abricots du Valais, bricelets (suppl. 22.-)

Käseteller aus 100% Freiburger Käse, Chutney aus Walliser Aprikosen, Bricelets (Zuschlag 22.-)

Tube chocolaté glacé à la griotte et sa mousse au chocolat Grand cru

Gefrorene Schokoladenrolle mit Sauerkirsche und Grand-Cru-Schokoladenmousse

Abricots du Valais fondant au miel d'alpage et thym, madeleine citronnée,
sésame noir, sorbet au lait d'amande

Walliser Aprikose, zartschmelzend mit Alpenblütenhonig und Thymian,
Zitronen-Madeleine, schwarzer Sesam, Mandelmilch-Sorbet

Mignardises

Kleine Köstlichkeiten

Provenances: Bœuf – Suisse; Agneau – Irlande; Lomo – Espagne.

Sur demande, nos chefs de service vous donneront volontiers des informations
sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.