

# 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.