

ALPINN
SWISS BIKE & SKI LODGE

MENU DE NOËL

AMUSE-BOUCHE

Coussin à la pomme de terre soufflée et mousse safran et beurre à la truffonade tout au long du repas
Puffed potato cushion and saffron mousse and truffle butter throughout the meal
Kissen Kartoffel-Soufflé, Safranmousse und Butter mit Trüffelpaste während des gesamten Essens

ENTRÉE

Demie queue de langouste grillée, verso de raviole couleur jade, écume de bisque, gel yuzu, gel blackpearl et gel paprika
Grilled lobster tail, jade-coloured open ravioli, bisque foam, yuzu gel, black pearl gel and paprika gel
Halbe gegrillte Langustenschwanz, Rückseite einer jadegrünen Ravioli, Bisque-Schaum, Yuzu-Gel, Blackpearl-Gel und Paprika-Gel

PLAT

Filet de cabillaud confits à l'huile de noix, carottes trois façons, sauce iodé
Cod fillet confit in walnut oil, carrots three ways, sea salt sauce
In Walnussöl konfiertes Kabeljaufilet, Karotten auf drei Arten, Sauce mit Meeresaroma

ou

Roulé de chapon farci, cuit à basse température, sauce morille au Calvalais, cylindre de pommes de terre et cardons au citron
Stuffed capon roulade, cooked at low temperature, Calvalais morel sauce, potato cylinder, lemon cardoons
Gefüllte Kapaunroulade, bei niedriger Temperatur gegart, Morchelsauce mit Calvalais, Kartoffelrolle und Zitronen-Kardonen

DESSERT

Bûche de Noël, génoise chocolat, parfum fève de tonka, coing et caramel
Yule log, chocolate sponge cake, tonka bean flavouring, quince and caramel
Weihnachtsbaumstamm, Schokoladenbiskuit, Tonkabohne, Quitte und Karamell

85.- par personne