

*Menu de la
St-Sylvestre 2018 - 2019*

*Filets de perche fumés
du Lötschental
Sur son coleslaw*

* * * * *

Feuilleté de ris de veau

* * * *

Dos de cabillaud Royal, sauce safranée

Riz parfumé

* * *

Médailon de veau, sauce au vin blanc

Purée de céleri et pommes de terre

Endives braisées

* *

Tomme d'alpage

*

Dessert de l'An Neuf

Chf. 180.00 par personne