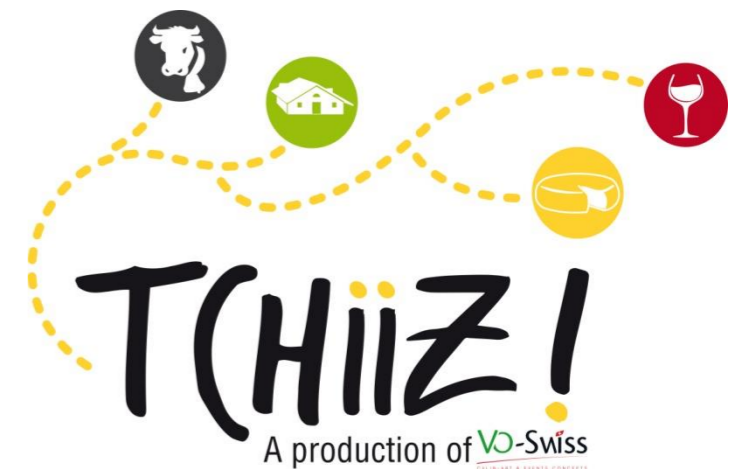


Menü Galadinner der Sinne



Vorspeisen :

Auswahl verschiedener Käsesorten (Vacherin Fribourgeois AOP, Gruyère AOP und andere)
Zusammenstellung lokaler Fleisch- und Wurstwaren: getrockneter Speck, Chämischinken, Rohschinken, Trockenfleisch, Kochwurst, usw.
Gruyère AOP-Malakoff (frittierte Käseschnitte)
Kürbissuppe mit natürlicher Mandelmilch(im Kürbis serviert)
Traditionelle „Soupe de Chalet“
Gruyère-Doppelrahm aus dem Rahmbläser mit Eierschwämmen
Verrines mit Chicoree, Gala-Äpfeln und Gruyère AOP sowie mit Gala-Äpfeln und Vacherin Fribourgeois AOP

Hauptspeisen :

Wildfleisch, vermutlich Rehragout, Änderung vorbehalten
Verschiedene Wildbeilagen: Spätzlis, Blaukraut, Rosenkohl, Büschelbirnen, Äpfel mit Preiselbeeren, usw.
Ragout aus Saisonpilzen mit Kräutern und Knoblauch, geröstete Brotscheiben
Reines Vacherin-Fribourgeois-Fondue
Fondue moitié-moitié
Gruyère AOP-Risotto, im Käselaiib serviert
Gruyère-Kartoffel-Gratin

Desserts :

Botterens-Meringue und Gruyère-Doppelrahm
Auswahl an Früchten der Saison für die Meringues: Himbeeren, Erdbeeren, schwarze und rote Johannisbeeren, Heidelbeeren
Blutorangen-Salat mit Orangenblüten
Ananas-Salat mit Zitronengras
Zwetschgen-Tarte
Tarte au vin cuit
Apfelkuchen
Villars-Mousse au Chocolat
Zart schmelzender, überbackener Villars-Schokoladenkuchen

