

**MÉMOIRE**

**MENÜ**

Bei uns geniessen Sie eine sorgfältig ausgesuchte  
Zusammenstellung an saisonalen und regionalen Produkten in 3-,  
4- oder 5-Gängen.

Als Apéro, Vorspeise und Dessert servieren wir Ihnen eine  
Auswahl aller aufgeführten Speisen zum Teilen in die Mitte Ihres  
Tisches.

Auf Anfrage servieren wir ein vegetarisches Menü.

3-Gang Menü | 78 CHF                  Wine Pairing | 36 CHF  
Vorspeise | Hauptgang | Käse oder Dessert

4-Gang Menü | 98 CHF                  Wine Pairing | 48 CHF  
Apéro | Vorspeise | Hauptgang | Käse oder Dessert

5-Gang Menü | 115 CHF                  Wine Pairing | 60 CHF  
Apéro | Vorspeise | Hauptgang | Käse | Dessert

# APÉRO

Kohle-Brot  
Olivenöl und Meersalz

Oliven

Getrockneter Schinken, Simplon Südseite

Geröstetes Knochenmark mit getrocknetem Felchen

Agnolotti in Brodo

# VORSPEISEN

Chicorée  
Blutorange und Nüsse

Farbige Randen  
Vollkorn, Blumenkohl, Joghurt und Birne

Schweinebauch  
Gersten-Miso, Steinfels und Federkohl

# HAUPTGÄNGE

Pastetli  
Kartoffel, Lauch und Buttermilch

oder

Geflämmte Lachsforelle  
serviert mit Tagesbeilagen

oder

Bistecca  
Rindsschulter vom Grill  
serviert mit Tagesbeilagen

# KÄSE

Kleine JUMI Käse-Auswahl  
Relish, Zwieback

# DESSERT

Gebackene Mousse au Chocolat  
Sauerrahm-Espuma

Frischgefrorenes Sorbet