



# LA TABLE

Herzlich Willkommen im Restaurant La Table

William Weiss, unser Küchenchef und sein Team freuen sich Ihnen die vom Schweizer Terroir inspirierte, diesjährige Winterkarte, vorstellen zu dürfen. Sie finden, einfach zubereitete, hochwertige Produkte, mit einer sehr persönlichen Note aus der Bergwelt.

Wir möchten Ihnen gerne Freude bereiten, deshalb, zögern Sie nicht, uns Ihre speziellen Wünsche mitzuteilen.

Wir wünschen ihnen einen angenehmen Moment hier im Restaurant La Table.

Didier Bru  
General Manager



## VORSPEISEN

Schweizer Alpen Lachs Tartar, Mango/Passionsfrucht, geräucherter Kaviar	22
Enten Foie Gras, Preiselbeermarmelade	34
Kleine Trüffel Pizza mit cremigem Vacherin Käse	34
Gemüsesalat, roh und gedämpft, weisser Bergkäse und Zitrus	22
Saibling vom See in Salz gekocht, Dill Creme/Limette	22
Bio Ei Parfait, Steinpilze und Bergspeck	24

## HAUPTSPEISEN

Zander in Chorizo Kruste gebraten	48
Seezunge in Tannenbutter gebraten	55
Fisch nach Tagesfang	Marktpreis
Gegrilltes Rind vom Limousin (2 Pers.)	70 pro Person
Kalbskotelett vom Limousin (300 gr)	65
Rinderfilet gegrillt (180 gr)	58
Lammkeule in Heukruste	58
Entenfilet gebraten, Jenever Beeren	38

*Unsere Hauptspeisen werden mit folgenden Beilagen serviert:*

*Kartoffelmousseline, gerösteten Karotten, Würzige Pfeffer Sauce, Chimichurri-Sauce, geschmolzene weisse Butter*

Falls Sie an einer Allergie leiden, bitten wir Sie die dementsprechenden Informationen an unser Restaurantpersonal weiterzugeben.

Apfelpüree mit schwarzem Trüffel	15
Sautierte Pilze	12



## DESSERTS

Rund um die Zitrusfrüchte	18
Nougat glacé Eis	18
Ananas / Mango Carpaccio, cremiges Passion/Coco-Sorbet	18
Kakao „Tuile“, cremige Haselnuss	18
Schweizer Schokoladen Moelleux «Las Lomas Felchin»	16