



CHEFS ON THE MOUNTAIN

TASTING MENU BY

YANICK MUMENTHALER
Stiftung Schlossgut
Münsingen

ROC GREISLER
Founder, Cook & Cater
Bern

FLORIAN BETTSCHEN
Congress Hotel Seepark
Thun

ERIC GLAUSER
The Capra
Saas-Fee

APERITIF THE CAPRA BAR & LOUNGE

Petite Arvine AOC 2016, Chai du Baron, Bramois

RUBIGER LACHSFORELLE
Senf | Dill | Apfel | Belperknolle

Kosmo AOC 2015, Ozenit, Granges

KALBSSCHWANZ
Dörrbirne | Rettich | Rogen | Brunnenkresse

*Pinot noir L'Enfer du Calcaire 2012, Histoire d'Enfer,
Corin-sur-Sierre*

HOLZEN RIND *3
Spargel | Ponzu | Quinoa

Humagne Rouge 2015, Cave St. Mathieu, Chalais

VARIATION
Randen | Hafer | Rhabarber | weisse Schokolade

*Malvoisie Flétrie Salquenen Valais AOC 2014,
Albert Mathier & Fils, Salgesch*

4-GANG-MENU INKL. WEINBEGLEITUNG 165

Sonntag, 8. April 2018