



CHEFS ON THE MOUNTAIN

TASTING MENU BY

ERIC GLAUSER

The Capra
Saas-Fee

DOMENICO IAVARONE

Tenuta Villa Guerra
Italien

OLIVER GLOWIG

Barrique by Oliver Glowig
Italien

JUMI

Bern

APERITIF THE CAPRA BAR & LOUNGE

Sauvignon Blanc AOC 2016, Cave St. Mathieu, Chalais

APPENZELER ENTENLEBER (UNGESTOPFT)

Topinambur | Trüffel | Haselnuss

*Petite Arvine du Valais AOC 2014, Les Titans,
Luc Sermier, Sion*

SCAMPI

Risotto | Lakritze

Chardonnay AOC 2014, Chai du Baron, Bramois

ROTBARBE

Kartoffel | Rindermark | Radicchio

*Domaine de Ravoire Blanc 2014, Albert Mathier & Fils,
Salgesch*

KÄSE BUFFET

*L'Enfer du Temps(Diolinoir), Vin Liqueureux Rouge 2013,
Histoire d'Enfer, Corin-sur-Sierre*

4-GANG-MENU INKL. WEINBEGLEITUNG 165

Montag, 9. April 2018