

Dinner *Dîner*

à la carte—

Starters | Entrées

- Burrata, cranberry, wild fennel seed 14
 - Burrata, airelle, graine de fenouil sauvage
- Frisée, Granny Smith, chervil, radish, buckwheat 18
 - Frisée, Granny Smith, cerfeuil, radis, sarrasin
- Trevisano, beetroot, tahini, blackcurrant, capers 18
 - Trévisé, betterave, tahini, cassis, câpres
- Jerusalem artichoke, celery, shallot, egg yolk 20
 - Topinambour, céleri, échalote, jaune d'œuf
- Bread & butter – sourdough, silver butter, à discretion 9
 - Pain & beurre – levain, beurre d'argent, à discrétion

Intermediate | Plats intermédiaires

- Alpine salmon, gin, quince, dill, crème fraîche 28
 - Saumon des Alpes, gin, coing, aneth, crème fraîche
- Mushrooms, Wangen goat cheese, sage 24
 - Champignons, fromage de chèvre de Wangen, sauge

Mains | Plats principaux

- Jumi's hand-cut beef tartare, mustard seed, egg yolk 34
 - Tartare de bœuf Jumi, coupé à la main, graine de moutarde, jaune d'œuf
- Appenzell duck breast, orange, port wine 46
 - Magret de canard d'Appenzell, orange, vin de Porto
- 24h organic beef cheeks, jus, gremolata 36
 - Joues de bœuf bio 24h, jus, gremolata
- Hokkaido pumpkin, silken tofu, gomaisho 28
 - Potiron Hokkaido, miso, tofu soyeux, gomaisho
- Chicory, blood orange, hollandaise, buckwheat 28
 - Chicon, orange sanguine, hollandaise, sarrasin

Sides | Accompagnements

- Venere risotto, Cironé Chesse 8
 - Risotto Venere, fromage Cironé

Desserts

- Tiramisu à la Javi, Rio Huimbi 16
 - Tiramisu à la Javi, Rio Huimbi
- Cheesecake, quince, sage 16
 - Gâteau au fromage, coing, sauge
- Homemade sorbet, black current-chocolate or orange-argusier 6
 - Sorbet fait maison, cassis-chocolat ou orange-sea buckthorn