

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT AZALÉE!

UNSER JUNGER KÜCHENCHEF JOHANNES KRATZ PRÄSENTIERT STOLZ SEINE SPEISEKARTE.
SEIN FOKUS LIEGT AUF NACHHALTIGKEIT, SAISONALITÄT UND HÖCHSTER QUALITÄT.
DAS MENÜ SPIEGELT DIESE WERTE WIDER.

MENU DEGUSTATION VEGETARISCH 

FR. 180

SAUERTEIGBROT

BERGBUTTER / OLIVENÖL / FLEUR DE SEL

LAUCH

NORI / BERGKÄSE / PÉRIGORDTRÜFFEL

FR. 48

RANDENTARTELETTE

LAUCHBLÜTEN / APRIKOSE / ZITRONE

FR. 29

STEINPILZRAVIOLI

BERGKÄSE / SCHALOTTEN / GETROCKNETE TOMATEN

FR. 29/39

WIRSING

SÜSSKARTOFFEL / TOFU / PREISELBEERE

FR. 29/39

GÉNÉRAL

BITTERORANGE / WHISKY « SÄNTIS MALT »

FR. 22

COUSCOUS

MINIGEMÜSE / BEURRE BLANC / THYMIAN

FR. 36/46

KÄSEWAGEN

TROCKENFRÜCHTE / NÜSSE

FR. 24/28

SÜSSE CANNELLONI

GRANNY SMITH APFEL / SELLERIE / JOGHURT / MILCH

FR. 26

MERINGUE

BIRNE / QUITTE / VANILLE / ZIMT

FR. 26

JOHANNES STAMMT AUS DEM MALERISCHEN MOSELGEBIET IN DEUTSCHLAND UND HAT BEREITS SECHS JAHRE LANG BEI MICHEL ALS SOUS-CHEF GEARBEITET, WODURCH ER VIEL VON IHM LERNEN DURFTE. PER AUGUST 2024 HAT MICHEL DIE KÜCHENLEITUNG AN SEINEN ZUKÜNFTIGEN SCHWIEGERSOHN JOHANNES ABGEGEBEN.

MENU DEGUSTATION

FR. 210

SAUERTEIGBROT

BERGBUTTER / OLIVENÖL / FLEUR DE SEL

LAUCH

NORI / BERGKÄSE / PÉRIGORDTRÜFFEL

FR. 48

HUMMER

KRISTALLTOAST / YUZU / GILLIARDAU AUSTER
DOPPELRAHM / KAVIAR

FR. 76

STEINPILZRAVIOLI

BERGKÄSE / SCHALOTTEN / GETROCKNETE TOMATEN

FR. 29/39

ZANDERFILET

VIOLETTE KARTOFFEL / SPINAT / LARDO

FR. 58

GÉNÉRAL

BITTERORANGE / WHISKY «SÄNTIS MALT»

FR. 22

COQUELET

MARKBEIN / ZITRONENTHYMIAN / SCHWARZWURZEL

FR. 67

KÄSEWAGEN

TROCKENFRÜCHTE / NÜSSE

FR. 24/28

SÜSSE CANNELLONI

GRANNY SMITH APFEL / SELLERIE / JOGHURT / MILCH

FR. 26

MERINGUE

BIRNE / QUITTE / VANILLE / ZIMT

FR. 26

