

Gourmet-Restaurant

**AZALEE**

**HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT AZALÉE**

UNSER KÜCHENCHEF JOHANNES VON SIEBENTHAL 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 FR. 10

**TOMATENVARIATION**

MERINGUE / TOMATEN-KAVIAR / LENKER BLEU  
OLIVENÖLGLACE / PINIENKERNE FR. 32

**ROTE BEETE IN KAFFEEPULVER GEGART**

LABNEH / SALZZITRONE / MINZE / SUMACH FR. 28

**STEINPILZRAVIOLI**

BERGKÄSE / SCHALOTTEN / GETROCKNETE TOMATEN FR. 29/39

**KARTOFFEL «CANNELLONI»**

PILZ SUD / SÜSSKARTOFFEL / AUSTERNSAITLING / PETERSILIE FR. 36/46

**COLONEL**

WEINBERGPFIRSICH / EAU DE VIE FR. 22

**AUBERGINENSTEAK**

VEGANE JUS / BUCHWEIZEN GNOCCHI / KOHLRABI DUETT FR. 36/46

**KÄSEWAGEN**

FRÜCHTEBROT / NÜSSE / CHUTNEY FR. 27

**BLONDIE**

WEISSE SCHOKOLADE / TONKABOHNE / CRÈME FRAICHE  
ERDBEERSORBET / ERDBEERGEL / ZITRONENMELISSE FR. 26

**ENTREMET**

BROMBEERE / DUNKLE SCHOKOLADE / HONIGGEL /  
HONIG-ROSMARIN GLACE / HASELNÜSSE / LAVENDEL FR. 28

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,  
INFORMIEREN SIE UNSERE MITTARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

Gourmet-Restaurant

**AZALEE**

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 SCHWIEGERSOHN JOHANNES ABGEGEBEN.

## MENU DEGUSTATION

FR. 230

### SAUERTEIGBROT

BERGBUTTER / OLIVENÖL / FLEUR DE SEL

FR. 10

### TOMATENVARIATION

MERINGUE / TOMATEN-KAVIAR / LENKER BLEU  
OLIVENÖLGLACE / PINIENKERNE

FR. 32

### ZANDER CEVICHE

RADIESCHEN / FEIGE / SAUERKLEE / KÜRBISKERNBROT

FR. 38

### STEINPILZRAVIOLI

BERGKÄSE / SCHALOTTEN / GETROCKNETE TOMATEN

FR. 29/39

### GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

BUTTERMILCH-HEU SUD / FENCHEL  
AGNOLOTTI TRICOLORE / SALSICCIA

FR. 65

### COLONEL

WEINBERGPFIRSICH / EAU DE VIE

FR. 22

### PERLHUHN SUPRÊME

WILDKRÄUTERFARCE / KALBSZUNGE  
GRUYÈRE / LAUCH / SERVIETTENKNÖDEL

FR. 54

+ SOMMERTRÜFFEL

FR. 64

### KÄSEWAGEN

FRÜCHTEBROT / NÜSSE / CHUTNEY

FR. 27

### BLONDIE

WEISSE SCHOKOLADE / TONKABOHNE / CRÈME FRAICHE  
ERDBEERSORBET / ERDBEERGEL / ZITRONENMELISSE

FR. 26

### ENTREMET

BROMBEERE / DUNKLE SCHOKOLADE / HONIGGEL  
HONIG-ROSMARIN GLACE / HASELNÜSSE / LAVENDEL

FR. 28

HERKUNFT:

ZANDER – CH, PERLHUHN - CH, JAKOBSMUSCHEL - FR, SALSICCIA – CH

