

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT AZALÉE

UNSER JUNGER 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. 210

SAUERTEIGBROT

BERGBUTTER / OLIVENÖL / FLEUR DE SEL

SELLERIEBLUME

GRANNY SMITH APFEL / PÉRIGORD TRÜFFEL / ZITRONE

FR. 39

GERÖSTETES KÜRBISTARTAR

HASELNÜSSE / INGWER / KREUZKÜMMEL

FR. 32

STEINPILZRAVIOLI

BERGKÄSE / SCHALOTTEN / GETROCKNETE TOMATEN

FR. 29/39

WIRSING

SÜSSKARTOFFEL / TOFU / PREISELBEERE

FR. 29/39

COLONEL

GRAPEFRUIT / ROSMARIN / "TSCHIN" GIN

FR. 22

SPITZKOHL

POMMES DAUPHINE / INGWER / ZITRONENGGRAS

FINGERLIMES / MISO

FR. 36/46

KÄSEWAGEN

TROCKENFRÜCHTE / NÜSSE

FR. 27



PFLAUMEN TARTELETTE

PFLAUMEN KAVIAR / DOPPELRAHMFRISCHKÄSE

PFLAUMENSORBET / MERINGUE

FR. 26

SCHOKOLADEN ENTREMÉT

BALSAMICOGLACE / KARAMELL / PORTWEIN / VANILLE

FR. 28

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

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. 235

SAUERTEIGBROT

BERGBUTTER / OLIVENÖL / FLEUR DE SEL

SELLERIEBLUME

GRANNY SMITH APFEL / PÉRIGORD TRÜFFEL / ZITRONE

FR. 39

JAKOBSMUSCHELTARTAR

MOSTBRÖCKLI / BRIOCHE / ROTE BEETE SORBET / KAVIAR

FR. 56

STEINPILZRAVIOLI

BERGKÄSE / SCHALOTTEN / GETROCKNETE TOMATEN

FR. 29/39

ZANDERZOPF

SALICORN GYOZAS / ARTISCHOKEN / BERGAMOTTE / DASHIBRÜHE

FR. 59

COLONEL

GRAPEFRUIT / ROSMARIN / "TSCHIN" GIN

FR. 22

COQ AU VIN 2.0

KARTOFFEL MILLE FEUILLE / CONFIERTER CHAMPIGNON

GEPLICKE KAROTTE / SELLERIECREME

FR. 56

KÄSEWAGEN

TROCKENFRÜCHTE / NÜSSE

FR. 27



PFLAUMEN TARTELETTE

PFLAUMEN KAVIAR / DOPPELRAHMFRISCHKÄSE

PFLAUMENSORBET / MERINGUE

FR. 26

SCHOKOLADENENTREMET

BALSAMICOGLACE / KARAMELL / PORTWEIN / VANILLE

FR. 28

HERKUNFT:

ZANDER – CH, COQUELET - CH, JAKOBSMUSCHEL - FR, MOSTBRÖCKLI – SAANENLAND CH, KAVIAR -