



## Vorspeisen

<b>Hummer auf Artischockensalat</b>	44.-
Nüsse aus der Region Piemont, Olivenöl und Essig aus Modena	
<b>Enten Foie Gras mit Basilikum und „Espelette“ Chili</b>	36.-
Briochebrot mit Trockenfrüchten	
<b>Hummer Bisque Cappuccino</b>	22.-
Cognac und „Espelette“ Chili	
<b>Rougemonte Ei</b>	26.-
Tintenfisch Tagliatelle mit schwarzen Gewürzen	
<b>Tagliolini Pasta « Edgard Collection</b>	29.-
Mit schwarzem Trüffel	
<b>Sautierter Mangold und knusprige Langustine</b>	39.-
Menton-Zitronen Sauce und Pantelleria-Kapern	

### Provenance :

*Canada : Homard / France: Pigeon, foie gras, pintade, Galinette Atlantique : Saint-Jacques / Irlande : Agneau*



## ***Degustations menu von Edgard***

**Fünf-Gang Menu von unserem Chef**

Ein Menu CHF 130.-

Menu mit Weinbegleitung CHF 170.- (4 Gläser Wein)

Das Menü wird Tischweise serviert

## **Hauptgerichte**

<b>Gedämpfte Galinette</b>	<b>52.-</b>
Mangold-Couli, Catalogna und Colonnata Speck	
<b>Jakobsmuscheln und Lauch</b>	<b>46.-</b>
Mit schwarzer Trüffel	
<b>Gebratene Taube</b>	<b>51.-</b>
Gewürzmischung, Zitrusfrüchte aus Sizilien und Jungkarotten	
<b>Lammfleisch mit Kokosnuss</b>	<b>44.-</b>
Majoran und eingemachte Tomaten	
<b>Perlhuhn und Bohnen</b>	<b>39.-</b>
Gegrillter Treviso Salat und Brot mit Foie Gras	
<b>Unsere „E.B.“ Burger</b>	<b>29.-</b>
Pommes allumettes	



## Die Käse

**Frischkäse aus „Pays d’Enhaut“** **16.-**  
Grüne Tomaten Konfitüre von Sizilien

## Gourmet-Desserts

**Baba „Le Roc“ mit Rhum** **16.-**  
Vanillecreme

**Karamellierte Ananas** **15.-**  
Rhum Eiscreme und Sultaninen

**Exotische Früchte** **14.-**  
Pistazien, Datteln und Kokosnuss Eis

**Schokoladen-Haselnuss Finger** **14.-**  
Amaretto Eis

### ***Suggestions de vins :***

Douceur malicieuse 2019 (Vin Doux) 10.- le verre / 58.- la bouteille (50cl)