

1er août 2024
à l'Hôtel Alpin Historique Grimsel Hospiz

Apéro

Beurre de trois sortes

Tartare de bœuf «Hospiz» sur toast de tresse / fromage frais aux herbes de Meiringen sur
pumpnickel / gelée de tomates au basilic et aux olives



Ceviche d'omble chevalier de Rubigen

Citron / tomates multicolores / gelée de coriandre / oignons rouges marinés



Consommé de légumes

Ravioli de céleri fumé / huile de livèche



Tranche de dos de veau de Guttannen

Jus de Merlot / sauce aux morilles / mousseline de pommes de terre / légumes glacés



Variation de fromages de la région du Grimsel et du Susten

Moutarde aux quetsches / miel à la truffe / pain aux fruits



Rêve de chocolat «Hospiz»

Mousse au chocolat blanc et noir

Pâte feuilletée / baies fraîches / pesto à la menthe

Chef de Cuisine Alexander von Bergen