



CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE
VAL TERBI
BY THE LIVING CIRCLE

BEISPIEL MENÜS

Frühling

Geräuchertes Forellen Tartar | Mariniertes Rettich Salat | Kräuter aus dem Schlosshof

Spargel Tarte Tatin | eingelegte Zwiebeln

18 Stunden geschmortes Short Rib vom eigenen Bauernhof | Bärlauch Hollandaise

Holunderblüten Kombucha Granita | Miso Mousse | Dehydrierte Milch

Sommer

Halbdehydrierte Tomaten | fermentierte Tomaten | Tomatenwasser

St-Germain Erbsen Süppchen | Trockenfleisch vom eigenen Bauernhof | Kerbel Croutons

Dryaged Lammspiess vom eigenen Bauernhof | Labneh | Jura XO-Sauce

Erdbeersorbet | Geranium Mousse | Waffel

Herbst

Randen Carpaccio | Tête de Moine | Walnüsse

Cappelletti | Trüffel und Topinambur Füllung | Koji Butter Sauce

Wildschwein Schnitzel | eingelegte Fichtennadeln | Apfelmelasse | Meerrettich

Waldpilz Glacé | Caramel | gepuffte Gerste