

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT AZALÉE!

UNSER NEUER KÜCHENCHEF JOHANNES KRATZ 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

RANDENVARIATION

PÉRIGORD-TRÜFFEL / APRIKOSE / LAUCH

FR. 55

GEMÜSETARTAR

SAUERRAHM / WACHTELEI / RUCOLA

FR. 29

STEINPILZRAVIOLI

BERGKÄSE / SCHALOTTEN / GETROCKNETE TOMATEN

FR. 29/39

ALLES VON DER KAROTTE

KÜMMEL / BELPER KNOLLE

FR. 29/39

COLONEL

GURKE / LIMETTE / GIN

FR. 22

KRÄUTERRISOTTO

ARTISCHOKE / TOMATE / MESCAL

FR. 32/42

ÉCLAIR

HEU / MILCH / BLÜTEN

FR. 24

KÄSEWAGEN

TROCKENFRÜCHTE / NÜSSE

FR. 24/28

BAVAROISE

SCHOKOLADE / ERDBEERE / KAFFEE / HONIG

FR. 26



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 ZUKÜNFTIGEN SCHWIEGERSOHN JOHANNES ABGEGEBEN.

MENU DEGUSTATION

FR. 195

SAUERTEIGBROT

BERGBUTTER / OLIVENÖL / FLEUR DE SEL

RANDENVARIATION

PÉRIGORD-TRÜFFEL / APRIKOSE / LAUCH

FR. 55

KALBSTARTAR

SAUERRAHM / KAVIAR / RUCOLA

FR. 54

STEINPILZRAVIOLI

BERGKÄSE / SCHALOTTEN / GETROCKNETE TOMATEN

FR. 29/39

ZANDERFILET

ZUCCHINI / KRÄUTER / ZITRONE

FR. 54

COLONEL

GURKE / LIMETTE / GIN

FR. 22

LAMM

ERBSE / SCHWARZER KNOBLAUCH

FR. 66

ÉCLAIR

HEU / MILCH / BLÜTEN

FR. 24

KÄSEWAGEN

TROCKENFRÜCHTE / NÜSSE

FR. 24/28

BAVAROISE

SCHOKOLADE / ERDBEERE / KAFFEE / HONIG

FR. 26

