



HÔTEL DES TROIS COURONNES  
— & —  
DESTINATION SPA

# Inspirations du marché

## *Market inspirations*

# Entrées / Starters

- 🍷 Velouté de potimarron, croûtons de pain de campagne  
Pumpkin soup, country bread croutons



- 🍷🍷 Omble chevalier saumoné mi-cuit, pickles de betterave et gel raifort  
Semi-cooked salmon arctic char, beetroot pickles & horseradish sauce



- 🍷 Œuf fermier suisse coulant et girolles, brioche parfumée au café  
Soft-boiled Swiss farm egg & chanterelles, coffee-flavored brioche

# Plats / Main courses

- Ravioles intégrales de noisettes et truffe noire d'automne  
Whole ravioli with hazelnut & black autumn truffle



- 🍷 Lotte rôtie, risotto carnaroli et légumes de saison, jus corsé  
Roasted monkfish, carnaroli risotto & seasonal vegetables, strong juice



- 🍷 Suprême de volaille, endive braisée farcie aux champignons, pommes de terre rôties  
Poultry supreme, braised endive stuffed with mushrooms, roasted potatoes

\* Fromages de notre Maître affineur

Cheeses from our cheesemaker  
5pcs. 20.- 3pcs. 12.-

# 🍷 Desserts

- 🍷 Coque meringuée a la double crème de la Gruyère et fruits de saison  
Meringue with Gruyère double cream & seasonal fruits



- 🍷 Poire pochée a l'orange, fruits du mendiant et sauce chocolat  
Pear poached with orange, beggar fruits & chocolate sauce

# \* Accord mets et vins Food & wines pairing

4 dl. 50.-  
3 dl. 38.-

\* Ces suggestions sont proposées en supplément  
These suggestions are offered in additional

🍷 Sans gluten Gluten-free 🍷 Sans lactose Lactose-free  
🍷 Végétarien Vegetarian 🍷 Végétalien Vegan