

LA BREZZA

4 - HANDS DINNER

WITH

TOBIAS SCHMITT

BRETON LOBSTER

Confit tails | lobster salad | pickled yellow tomatoes | avocado cream |
salty fingers | clear tomato broth | burrata espuma | green gazpacho ice
cream

HOMARD BRETON

Morceaux de queue confits | salade de homard | tomates jaunes confites |
crème d'avocat | salty fingers | jus de tomate clair | spuma de burrata |
glace au gazpacho verte

Raviolo stuffed with noble mushrooms | summer truffle | chives
Raviolo farci aux champignons nobles, truffe d'été, ciboulette

PICKLED SLICES AND MARINATED TARTAR OF CHAR

White onion | baked leek | wild garlic buds | char fumet | wheat grass oil
TRANCHES MARINÉES ET TARTARE D'OMBLE CHEVALIER MARINÉ
Oignon blanc | poireau cuit au four | bourgeons d'ail des ours | fumet
d'omble chevalier | huile d'herbe de blé

Black cod | pea | lardo

Black cod | petit pois | lardo

VEAL

Roasted saddle with roasted onion-pine crust | sweetbread | glazed
tongue | white asparagus | artichoke | field bean coulis | sauce bernaïse
espuma | cubeb pepper jus

VEAU

Selle rôti en croûte d'oignons frits et pignons | ris de veau | langue glacée |
asperges blanches | artichaut | coulis de flageolets | sauce béarnaise
espuma | jus de poivre de Kubeben

Yoghurt | Fermented apricot | chamomile

Yaourt | abricot fermenté | camomille

CHF 195

Tuesday, 25th July 2023