



Bienvenue au restaurant « Wave ».
Notre équipe de cuisine sous la
direction de Christian Göpel et Max
Muranka et notre équipe de
restauration sous la direction de
Thomas Buchschuster sont heureux de
vous choyer chez eux !

Notre chef vous recommande

de 2 personnes, découpé à table

***Chateaubriand traditionnelle
sauce béarnaise
gratin dauphinois
légumes***

CHF 70.00 par personne

***Omble chevalier du Vieux Rhin
caviar
pois chiches, épinards d'hiver
beurre blanc au babeurre***

CHF 65.00

Hors d'œuvre

**Courge
sarrasin, coing
fromage de reblochon** 🍷 🍷

CHF 26.00

**Coquilles Saint-Jacques
Topinambours, pommes booskop
bouillon aux herbes** 🍷 🍷

CHF 30.00

**Selle et jambon de cerf
lentilles beluga, chou chinois
kumquat** 🍷

CHF 30.00

Potages

**Soupe au persil
huile aux herbes
boulettes au sbrinz**

CHF 19.00

**Oxtail claire
raviolo, légumes-racines**

CHF 19.00

Plat principal

Tagliolini aux truffes
Ciboulette, mousse de lait 🍴

entrée CHF 26.00
principal CHF 36.00



Poitrine et confit de
poularde de Bresse
foie gras de canard
chou rouge, orange
boulettes aux herbes

CHF 58.00



Sandre des alpes
risotto aux betteraves rouges
mousse au safran
pistaches

CHF 60.00

Dessert

de 2 personnes

Crêpes Suzette flambées

CHF 19.00



Marrons
poire truffée
glace au pain d'épices 🍴

CHF 19.00



Assortiment de fromages
de notre affineur
Kündig à Rorschach

petite portion CHF 17.00
grande portion CHF 23.00



Glaces et sorbets fait maison
sorbet aux fruits de la passion
sorbet aux herbes
sorbet au citron vert
glace à la vanille
glace au pain d'épices

CHF 4.60

Menu de dégustation

Composez vous-même votre menu
à partir de notre carte.

3 plats CHF 95.00
4 plats CHF 128.00

Allergies et intolérances

Veuillez vous adresser à notre personnel de service.

-  sans gluten
-  sans lactose
-  végétarien
-  végétalien

Preuve de l'origine

coquille Saint-Jacques	USA
omble chevalier	Suisse
bœuf	Suisse
poularde de Bresse	France
cerf	Suisse / Autriche
sandre	Suisse