GOURMET LOUIS

Heute Abend. Ihr Erlebnis.

Leidenschaftlich am Herd | Guy Wallyn

Genussvoll in der Patisserie | Matthieu Goepfert

Herzlich am Tisch | Maria Constantinescu-Faust

Ihre Meinung ist uns wichtig.

«Was hat Ihnen besonders gefallen?
Wo dürfen wir uns noch verbessern?»

MENUVARIANTEN

4-Gang Menu Découverte	140
Menu ohne Käse	160
Menu	175

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF)
inklusive der gesetzlichen MwSt.

FINE TO DINE EMPFEHLUNG

15 Gault&Millau

MICHELIN 2025

JRE JEUNES RESTAURATEURS

Menu Louis

Amuse-Bouches

Hamachi
Yuzu · Dashi · Chou-fleur · Caviar vom Räucherhering

Foie gras de canard
Figue · Brioche

Steinpilze
Sellerie · Walnuss · Vin Jaune

Ochsenschwanz
Sauce Choron · Légumes croquants

Entrecôte vom Reh
Quitte · Kürbis · Poivre de Kampot

Fromages du Bouton d'Or, Mulhouse

Birne
Chocolat · Liebstöckl