## 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

| | |
|---|---|
| Menu de la Saint-Sylvestre | 190 |

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

---

FINE TO DINE EMPFEHLUNG

15 Gault&Millau

RESTAURANT SELECTION MICHELIN GUIDE 2026

JRE JEUNES RESTAURATEURS

# Menu Louis

**Amuse-Bouches**

**Carpaccio vom Stör**
Oona caviar | Sauerrahm

**Œuf parfait**
Vitelotte · Truffe du Périgord

**Homard**
Safran · Mini-légumes

**Filet de veau**
Lard · Topinambour · Jus de porto

**Fromages du Bouton d'Or, Mulhouse**

**Agrumes**
Verveine · Litchi