



Festival du poisson cru

Un voyage entre les eaux douces du lac et les profondeurs de la mer, où chaque bouchée raconte une histoire de fraîcheur, de finesse et de caractère.

Découvrez notre sélection de poissons crus :

Tartare de truite, perche, corégone et ombrine fraîchement préparé, bar mariné aux agrumes, langoustines charnues et crevettes rouges de Sicile, servi avec des sauces aromatiques et de petits légumes croquants. Pour les amateurs de saveurs pures, les huîtres Gillardeau No. 2 * offrent une touche élégante et minérale, à savourer nature ou en accompagnement.

Parcours de dégustation de crus du lac, de la mer et d’huîtres	CHF 79
Dégustations de poissons crus du lac	CHF 25
Dégustations de poissons crus de mer et de crustacés	CHF 35
Dégustation d’huîtres* 6 pièces	CHF 42

Composez votre assiette selon vos envies : des tartares les plus délicats aux crustacés les plus savoureux, chaque association met en valeur la fraîcheur du produit.

*Il est recommandé de commander les huîtres à l’avance

L’expérience est enrichie par l’association d’excellents vins et bières locaux, également disponibles au verre, qui en exaltent le goût et les caractéristiques.

Festival of raw fish

A journey through the fresh waters of the lake and the depths of the sea, where every bite tells a story of freshness, delicacy, and character.

Discover our selection of raw fish:

Freshly prepared tartare of trout, perch, whitefish, pike-perch, and ombrine, citrus-marinated sea bass, meaty scampi, and Sicilian red prawns, served with aromatic sauces and crisp vegetables. For those who love pure flavors, Gillardeau oysters* No. 2 offer an elegant, mineral touch – perfect on their own or paired.

Tasting journey of raw selections from the lake, the sea, and oysters	CHF 79
Tastings of raw lake fish	CHF 25
Tastings of raw sea fish and shellfish	CHF 35
Oyster* tasting 6 pieces	CHF 42

Or create your own plate to suit your taste: From the most delicate tartars to the most intense shellfish, each combination is designed to highlight the freshness of the ingredients.

*Pre-ordering oysters is recommended

The experience is enhanced by the combination of exceptional local wines and beers, also available by the glass, which highlight the flavors and characteristics.

