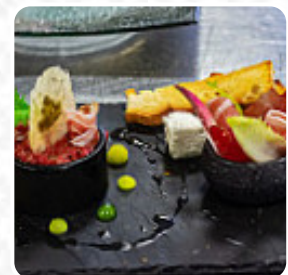
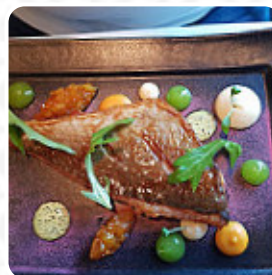




L'atelier Gourmand Didier De Courten Terminus Speisekarte

<https://speisekarte.menu>
Rue Du Bourg 1, Sierre, Switzerland



Das Restaurant aus Sierre bietet **26** verschiedene *Gerichte und Getränke auf [der Speisekarte](#)* für durchschnittlich 26 CHF an. Als Gast kannst du das WiFi des Restaurant gratis nutzen, je nach Wetterlage kann man auch gut draußen sitzen und essen und trinken. Die Räume vor Ort sind barrierefrei und damit auch für Gäste mit Rollstuhl oder physiologischen Einschränkungen kein Problem. Im L'atelier Gourmand Didier De Courten Terminus aus Sierre offeriert man unterschiedliche **köstliche französische Menüs**, es ist möglich, sich an der Bar bei einem frisch gezapften Bier oder anderen alkoholischen und alkoholfreien Getränken zu entspannen. Du kannst Dich auch auf köstliche vegetarische Küche freuen, das Lokal reicht aber ebenso Menüs aus dem europäischen Kontext.

L'atelier Gourmand Didier De Courten Term...

Speisekarte



Kaffee

KAFFEE 3 CHF

Restaurant Kategorie

VEGETARIER

Speisen enthalten auch

FLEISCH

Folgende Arten von Gerichten werden serviert

FISCH

Getränke

EINE HALBE FLASCHE WASSER 5 CHF

FLASCHE WASSER 7 CHF

Starters

DES GNOCCHI PIÉMONTAIS À LA CRÈME DE TRUFFES ET AUX ASPERGES VERTES D'HIVER, DES COPEAUX DE PARMESAN, ET DES BÂTONNETS DE CAROTTES ROUGES EN VINAIGRETTE 32 CHF

UNE SOUPE DE POISSONS DE MER DE L'ATLANTIQUE SAFRANÉE ET ACIDULÉE AU POIRÉ, LANGOUSTINES RÔTIÉS, HOMARD BRETON ET COQUILLAGES, AÏOLI PIQUANT ET DES CROÛTONS DE PAIN AILLÉS. 35 CHF

DES GNOCCHI PIÉMONTAIS SAFRANÉS AUX POIREAUX NOUVEAUX, MORILLES FRAÎCHES À LA CRÈME AU SOLERA DES GLACIERS ET DES COPEAUX DE TRUFFE DE LA ST-JEAN. 35 CHF

UNE TERRINE DE CAMPAGNE À LA VALAISANNE, CUBES DE BOEUF D'HÉRENS ET PRIMEURS MARINÉS AUX FLEURS DE REINE-DES-PRÉS, ASPERGES BLANCHES EN SALADE ET UN PAIN AUX CÉRÉALES TOASTÉ. 28 CHF

UN TARTARE DE HOMARD BRETON ET DE NOIX DE ST-JACQUES AU JAMBON SERRANO, LIÉE D'UNE RAVIGOTE À L'ESTRAGON ET AU KALAMANSI, ET UNE FOCACCIA PROVENÇALE 30 CHF

UNE FRICASSÉE DE GRENOUILLES DU PAYS AU PERSIL, RISOTTO CRÉMEUX À LA TOMME D'ANNIVIERS, ET DE LA PANCETTA GRILLÉE 24 CHF

Hauptgerichte

UN PLAT DE CHARCUTERIE ET DE VIANDES SALÉES DE MONTAGNE, FROMAGE D'ALPAGE D'ANNIVIERS, DES OIGNONS ROUGES ET DES AGARICS AU VINAIGRE. 30 CHF

UN TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL TAILLÉ AU COUTEAU À LA MÉDITERRANÉENNE, TOMATES VINAIGRETTE, CHÈVRE FRAIS, TAPENADE ET ANCHOÏADE, ET DES POMMES DE TERRE MIGNONNETTES. 42 CHF

UN FILET D'AGNEAU GRILLÉ EN CROÛTE DE PERSILLADE À LA BASQUAISE, PIPERADE ET MELON BRODÉ, FRUITS ET CHERRY CONFITES, ET UNE MOUSSELINE DE POMME DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE 49 CHF

L'atelier Gourmand Didier De Courten Term

Speisekarte



LA CÔTE DE VEAU AUX
TROMPETTES DE LA MORT,
BEURRE CAFÉ DE PARIS,
LÉGUMES VERTS D'HIVER AU
LARD COLONNATA, ET DES
POMMES DE TERRE
MIGNONNETTES 52 CHF

DES LINGUINI À LA CRÈME
D'ÉPINARDS, CUBES DE
CRÉMEUX DE TOMATES,
COPEAUX DE TRUFFES NOIRES
MELANOSPORUM, ET DU VIEUX
PARMESAN RÂPÉ 48 CHF

LE FILET DE LOUP DE MER RÔTI
SUR DES VELOURS DE CHOUX
VERTS AU CHORIZO, PULPE
D'OLIVES NOIRES DE NYONS,
ÉMULSION DE CRUSTACÉS
MOUTARDÉE, ET UNE FREGOLA
SARDE CRÉMEUSE 50 CHF

Nachspeisen

UN SOUFLÉ AUX FRAMBOISES
ROSES ET SON JUS PARFUMÉ
DE MÉLISSE, AVEC UNE CRÈME
GLACÉE AUX SAVEURS DE
MÉLILOT BLANC. 18 CHF

UN CHOU TRADITION AUX
PARFUMS DE FRAISE ET DE
FLEURS DES PRÉS, FRUITS
ROUGES PRINTANIERS AUX
LIMES, PULPE PASSIFLORE, ET
UN SORBET AUX BRUGNONS. 18 CHF

UNE COUPE LÉGÈRE AUX
PÊCHES JAUNES GLACÉE AU
PETIT-SUISSE, CRUMBLE AU
MÛESLI ET UNE CRÈME LÉGÈRE
AU JASMIN. 18 CHF

UNE GOURMANDISE AU
CHOCOLAT GUANAJA, COEUR
ACIDULÉ AUX BAIES ROUGES,
GANACHE CRÉMEUSE AU THÉ
EARL GREY, ET UNE GLACE À
LA VANILLE DE MADAGASCAR. 18 CHF

UNE FRAÎCHEUR ACIDULÉE AUX
CITRONS ET AUX PARFUMS DE
VERVEINE ODORANTE,
MERINGUE CRAQUANTE, ET UN
SORBET AUX AGRUMES DE
MÉDITERRANÉE. 18 CHF

UNE TARTE CHAUDE AUX
POMMES GALA, COULIS DE
GRANNY SMITH, ESPUMA À LA
FLEUR D'ORANGER, ET UNE
GLACE AUX PETITS SUISSES ET
À LA BANANE 17 CHF

UN MOELLEUX CHAUD AU
CHOCOLAT COULANT ET AU
CAMEL, PULPE DE BAIES
ROUGES, ET UNE GLACE AUX
CARAMBARS 14 CHF

UNE SPHÈRE SURPRISE
HIVERNALE AU GIANDUJA,
COEUR DE NOIX DE PÉCAN,
COULIS D'AGRUMES DE
MÉDITERRANÉE, ET UN SORBET
AUX GRIOTTES 14 CHF

L'atelier Gourmand Didier De Courten Terminus ***Speisekarte***



L'atelier Gourmand Didier De Courten Terminus

Rue Du Bourg 1, Sierre,
Switzerland

Öffnungszeiten:

Dienstag 12:00 -13:30 19:00 -21:00

Mittwoch 12:00 -13:30 19:00 -21:00

Donnerstag 12:00 -13:30 19:00
-21:00

Freitag 12:00 -13:30 19:00 -21:00

Samstag 12:00 -13:30 19:00 -21:00

Gemacht mit speisekarte.menu

