

Bienvenue au «the K by Mauro Colagreco»

C'est avec grand plaisir que je vous accueille dans notre restaurant en cette saison hivernale. Nous vous servirons des plats sélectionnés du restaurant Mirazur à Menton (3 étoiles Michelin, 18 points Gault Millau et n° 1 sur la liste "TheWorlds50Best Restaurants 2019"). Pour atteindre la qualité authentique que nous défendons, Mme Paloma Boitier ou moi-même, serons toujours sur place.

La cuisine de Mauro Colagreco défie toute catégorisation. Ses plats s'intègrent à l'environnement d'une manière unique et globale. La compétence de Mauro réside dans son équilibre délicat entre un goût et une saveur uniques, permettant à chaque ingrédient magnifique de trouver sa place. Pour cette deuxième collaboration avec l'hôtel Kulm, il apportera au K tous ses plats typiques faits de produits frais de haute qualité.

Profitez de votre dîner, votre Mauro Colagreco

Herzlich Willkommen im «the K by Mauro Colagreco»

Es ist mir eine grosse Freude, Sie in dieser Wintersaison bei uns willkommen zu heissen. Wir servieren Ihnen Gerichte aus dem Restaurant Mirazur in Menton (3 Michelin Sterne, 18 Gault Millau Punkte und Nr. 1 auf der Liste der «TheWorlds50Best Restaurants 2019»). Damit wir dies in authentischer Qualität realisieren können, wird zu jeder Zeit, Frau Paloma Boitier oder ich persönlich vor Ort sein.

Mauros Können liegt in seiner sensiblen Balance zwischen einzigartigem Geschmack und Aroma, die es jeder grossartigen Zutat ermöglicht, ihren besonderen Platz einzunehmen. Für diese zweite Zusammenarbeit mit dem Kulm Hotel bringt er alle seine typischen Gerichte mit hochwertigen frischen Produkten ins Restaurant the K.

Viel Spass, Ihr Mauro Colagreco

Welcome to «the K by Mauro Colagreco»

It is with great pleasure that I welcome you at our restaurant this winter season. We will serve selected dishes from the restaurant Mirazur in Menton (3 Michelin stars, 18 Gault Millau points and nr. 1 on the list «TheWorlds50Best Restaurants 2019»). To achieve the authentic quality that we stand for, Ms Paloma Boitier or I personally will always be on site.

Mauro Colagreco's cuisine defies categorisation. His dishes embrace the surroundings in a unique and all-encompassing way. Mauro's skill lies in his sensitive balance of unique taste and flavour, allowing each magnificent ingredient its place. For this second collaboration with Kulm Hotel he will bring all his signature dishes made with high quality fresh products to the K.

Enjoy your dinner, your Mauro Colagreco

by Mauro Colagreco

Menu degustation | Degustationsmenu | *Tasting Menu*

Gamberoni | Shiitake | bouillon aux agrumes

Garnele | Shiitake Pilze | Bouillon von Zitrusfrüchten
Prawn | Shiitake mushrooms | citrus fruits bouillon

Betterave | caviar

Rote Beete | Kaviar
Beetroot | caviar

Consommé de sanglier

Wildschwein-Consommé
Wild boar consommé

Poisson blanc – prise du jour | sudachi

Weisser Fisch – Tagesfang | Sudachi
White fish – catch of the day | sudachi

Volaille de Bresse | sauce au foin

Poulet “de bresse” | Heusauce
Bresse Poultry | hay Sauce

Naranjo en flor

CHF 330 - Menu

CHF 135 - Accord mets et vins | Weinbegleitung | *Wine pairing*

by Mauro Colagreco

ENTRÉE
VORSPEISEN
STARTERS

Homard | rutabaga | Verjus
Hummer | Steckrübe | Verjus
Lobster | Rutabaga | Verjus
90

Betterave | caviar
Rote Beete | Kaviar
Beetroot | caviar
90

Ragoût de pommes de terre nouvelle | anguille fumée
Ragout von neuen Kartoffeln | geräucherter Aal
Ragout of new potatoes | smoked eel
32

Consommé de sanglier
Wildschwein-Consommé
Wild boar consommé
35

by Mauro Colagreco

PLAT PRINCIPAL
HAUPTGERICHTE
MAIN COURSES

Rascasse | topinambour | truffe noire
Drachenkopf | Topinambur | schwarzer Trüffel
Red scorpion fish | Jerusalem artichoke | black truffle
85

Poisson blanc – prise du jour | sudachi
Weisser Fisch – Tagesfang | Sudachi
White fish – catch of the day | sudachi
85

Volaille de Bresse | sauce au foin
Poulet “de bresse” | Heusauce
Bresse Poultry | hay Sauce
75

Léporidés à la royal
Kaninchen à la royal
Leporidae à la royal
68

by Mauro Colagreco

DESSERT

Tarte au citron
Zitronenkuchen
Lemon pie
20

Mille-feuille de pommes de terre | glace à la vanille | crème de Whisky
Millefeuille von Kartoffeln | Vanilleglace | *Whisky - Crème*
Mille feuille of potatoes | vanilla ice cream | Whisky cream
25

Pain perdu | cacao
French Toast | Kakao
French toast | cacao
22

Framboise | hibiscus | chèvre
Himbeere | *Hibiskus* | *Ziege*
Raspberry | hibiscus | goat
23

by Mauro Colagreco

DECLARATION | DEKLARATION | DECLARATION

Anguille | Aal | *eel*..... **les Pays-Bas** | Holland | *Netherlands*
Rascasse | Drachenfisch | *red scorpion fish* **Méditerranée** | Mittelmeer | *mediterranean sea*
Crustacés | Schalentiere | *crustaceans*..... **l'Écosse** | Schottland | *Scotland*
Caviar | Kaviar | *caviar* **Chine** | China | *China*

Sanglier | Wildschwein | *wild boar*..... **l'Autriche** | Österreich | *Austria*
Léporidés | Kaninchen | *Leporidae*..... **France** | Frankreich | *France*
Volaille de Bresse | Poulet "de bresse" | *Bresse Poultry* **France** | Frankreich | *France*

Peut avoir été produit avec des promoteurs de performance nonhormonaux, tels que des antibiotiques |
kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein |
**may have been produced with non hormonal performance promoters, such as antibiotics*

Notre service se fera un plaisir de vous donner des informations sur les allergènes dans nos aliments |
gerne gibt Ihnen unser Service exakte Auskunft über Allergene in unseren Speisen |
for any information concerning allergies or intolerances please ask our service

Tous les prix sont en francs suisses, TVA comprise |
alle Preise sind in CHF inkl. MwSt. |
all prices are in Swiss francs including VAT