

LA
COLOMBE
RESTAURANT
ZUR TAUBE

WALLIS – QUITE PERSONAL

AN EVENING WITH AMÉDÉE MATHIER

September 25th, 2026

FERMENTED RYE TARTELETTE

porcini · fir · hazelnut

MATHIER TRADITIONAL-METHOD SPARKLING WINE

ORGANIC HOKKAIDO PUMPKIN

smoky butter · pumpkin seeds · honey vinegar

APHRODINE PETITE ARVINE

ALPINE POTATO

smoked egg yolk · black truffle · onion jus

DOMAINE DE RAVOIRE® BLANC

TROUT

Kale · Riesling Beurre Blanc · Acidified Grape

VEAL ENTRECÔTE

Celeriac · Pear · Hay Jus

DOMAINE DE RAVOIRE® ROUGE

APPLE

“Old Swiss Apple Variety” · Kefir · Honey Caramel · Pollen

VINUM LIGNUM® RIESLING