



# SOIRÉE STEVE BETTSCHEN, MAIN FINEST WINES & GERBER WYSS

Mercredi 19 octobre 2022

Découvrez ou redécouvrez le domaine Phusis, le temps d'un menu  
gastronomique en 9 temps autour de la future carte d'automne.  
Réservez dès à présent votre table !

Trilogie d'amuse-bouche

Seconde mise en appétit

Première entrée

Seconde entrée

Plat

Assiette de fromages affinés & pains à la coupe de notre Boulangerie

Battement rafraîchissant

Dessert

Mignardises de notre Chocolaterie

---

Lieu : GERBER WYSS Restaurant, Yverdon-les-Bains  
Programme : 19h dégustation libre et présentation des vins Phusis, 20h Repas  
Prix : 260 p.p. tout compris (accord mets et vins, cafés/infusions, eaux)  
Réservations : +41(0)24 426 10 10 ou [contact@gerberwyss.ch](mailto:contact@gerberwyss.ch)

---

Nous vous remercions de bien vouloir nous indiquer vos allergies ou intolérances alimentaires à la réservation.

Les pains au levain et farines bio moulues sur meule de pierre, mignardises et chocolats sont confectionnés quotidiennement par notre Boulangerie-Chocolaterie située dans la même rue. Nous travaillons avec la Ferme du Petit Noyer à Suchy pour les farines bio, la Laiterie de Pomy pour les produits laitiers bio, divers maraichers pour les fruits et légumes bio et quelques producteurs locaux pour les œufs frais bio. Les fromages affinés sont le fruit d'une collaboration avec la maison Sterchi.

Les poissons sélectionnés proviennent de lacs ou piscicultures suisses et les viandes d'élevages du pays.

Prix en francs suisses, TVA 7,7% et service inclus