

Silvestermenu

Amuse-bouche

...

Zum Teilen

Pimientos de Padrón, Flor de Sal,
Süßkartoffelchips mit Kerbel-Dip,
geröstetes Brot «Catalan-Style»

...

Kalbstatar

Räben-Carpaccio, Trüffel, Wachtelei

...

Aus dem Wasser

Josper-Muscheln, Knoblauch, Gemüse,
auf der Haut gebratener Lachs,
Meerrettich, Crevetten aglio e olio, Chili

...

Zwetschgen-Sorbet | Prosecco

...

Rindsentrecôte

am Stück gebraten, Jus, cremiger Federkohl,
kandierte Cherry-Tomaten, Kartoffelgratin

...

Dessert

hausgemachter Baumnuß-Brownie,
Rotweinbirne, Toblerone-Mousse mit
Blutorange, Glühwein-Zabaione, Zimtglace

Menu komplett | 122.- pro Person

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. | 24.12.



Silvestermenu vegetarisch

Amuse-bouche

...

Zum Teilen

Pimientos de Padrón, Flor de Sal,
Süßkartoffelchips mit Kerbel-Dip,
geröstetes Brot «Catalan-Style»

...

Grillgemüsetatar

Räben-Carpaccio, Trüffel

...

Gegrillter Blumenkohl

Za'atar, Ziegenkäsecrème, Nüsslialat,
Pilz-Kürbis-Tasche mit Dip

...

Zwetschgen-Sorbet | Prosecco

...

Schwarze Kartoffel-Gnocchi

mediterranes Gemüse, Flower sprouts,
geräucherte Crème fraîche

...

Dessert

hausgemachter Baumnuss-Brownie,
Rotweinbirne, Toblerone-Mousse mit
Blutorange, Glühwein-Zabaione, Zimtglace

Menu komplett | CHF 98.– pro Person

