



5-Gang-Menü CHF 135.00

5 course menu CHF 135.00

inkl. Mwst. / incl. VAT

MENÜ

Winterliches Vitello Tonnato

Gepickelter Kürbis | Nüsslisalat | gebackene Kapern | Crème fraîche

Wintry Vitello Tonnato

Pickled pumpkin | Lamb's lettuce | baked capers | Crème fraîche

Süsskartoffel-Orangen-Süppchen

Schnittlauch-Öl | Macadamia-Nüsse

Sweet potato and orange soup

Chive oil | Macadamia nuts

Trüffel-Tortelloni

Geröstete Blumenkohlröschen | frischer Trüffel

Truffle tortelloni

Roasted cauliflower florets | fresh truffle

Rindsfilet überbacken mit hausgemachter Sauce Bernaise

Rosmarinjus | Pommes Dauphine | gebrannter Lauch | Vanille-Rüebli

Beef fillet gratinated with homemade Sauce Béarnaise

Rosemary jus | Pommes Dauphine | Roasted leek | vanilla carrots

Silvester-Dessert-Variation

New Year's Eve dessert variation