

Lasalle

Restaurant & Bar

Weihnachtsmenü

Vorspeise

Lachs-Tatar, Beluga Hybrid Kaviar, Zitrone, Gurke (GF)

Salmon tartare, beluga hybrid caviar, lemon, cucumber

oder

Burrata, ligurisches Gemüse

Burrata, Ligurian vegetables

Zwischengang (optional)

Gebackene Kalbsmilken, Rahm-Kohlrabi

Baked veal sweetbreads, creamed kohlrabi

oder

Stunden-Ei, Kartoffelmousseline, Spinat

Onsen egg, potato mousseline, spinach

Hauptgang

Schweizer Rindsfilet, Wintertrüffel, Jus, Kräuterseitling, Kartoffelgratin

Swiss beef fillet, winter truffles, jus, King oyster mushrooms, potato gratin

oder

Kürbiswellington, Wintertrüffel, Randenpurée, Kräuterseitling

Pumpkin Wellington, winter truffles, beetroot purée, king oyster mushroom

Dessert

Schokoladenvariation, Passionsfrucht, piemontesische Haselnüsse

Chocolate variation, Passion fruit, Piedmont hazelnuts

3-Gang Menü mit Fleisch 95

4-Gang Menü mit Fleisch 119

3-Gang vegetarisch 75

4-Gang vegetarisch 99

Lasalle

Restaurant & Bar

Klassiker

Vorspeise / Starters

Karotten Ingwer Suppe Carrot and ginger soup	11
Gartensalat gehobertes Gemüse, Kerne, Hausdressing Garden salad vegetables, seeds, house dressing (GF/V)	11 / 17
Handgeschnittenes Rindstatar Radieschen, Schnittlauchmayonnaise, Zitronenbutter, getoastetes Brot (LF) Hand cut beef tartar radish, chive mayonnaise, lemon butter toasted bread	25 / 38
Burrata ligurisches Gemüse Burrata Ligurian vegetables	16.5

Hauptgänge / Main Courses

Hackbraten Rotweinjus, Kartoffelstock, Karotten Meatloaf red wine jus, mashed potatoes, carrots	33 / 39
Kalbsleber Rösti, Kräuter, Schalotten Veal Liver swiss hash browns, fresh herbs, shallots (GF)	34 / 39
Hausgemachte Ravioli mit Wintertrüffel Homemade Ravioli with winter truffles	29 / 38

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% Mwst / All prices in CHF incl. 8.1% VAT
LF = laktosefrei / lactose free - GF = glutenfrei / gluten free - V = vegan

Herkunftsdeklaration/Declaration of origin:

