

WEIHNACHTS-

Menü

SASHIMI VOM SAIBLING
AN DILLÖL, GEPICKELTEM GEMÜSE,
SAIBLINGS ROGEN UND
SENF- LIMETTEN-VINAIGRETTE

VEGETARISCH

CARPACCIO VOM MUSKATKÜRBIS MIT
CASSIS, KARAMELLISIERTEN
KÜRBISKERNEN, SANDDORN UND
FEDERKOHLE

GETRÜFFELTES WEISSWEINRISOTTO
MIT GEBRATENEN PILZEN UND
KRÄUTER-PARMESAN-ESPUMA

FILET WELLINGTON AUF
KARTOFFELMOUSSELINE AN PFEFFER-
RAHMSAUCE

VEGETARISCH

OFFENE GEMÜSELASAGNE

CHAMPAGNER-PARFAIT
MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN UND
PASSIONSFRUCHTGELEE

4-GANG-MENÜ FLEISCH CHF 120.00 PRO PERSON

4-GANG-MENÜ VEGETARISCH CHF 87.00 PRO PERSON



Silvestermenü

HAUSGEBEIZTER LACHS
MIT KAFFIR-LIMETTEN-GURKENPICKLES,
GINGEL, KAPERN UND DILLÖL

VEGETARISCH
RANDEN-GURKEN-CARPACCIO MIT
CASSIS-LIMETTEN-DRESSING,
FRISCHKÄSECREME UND
KARAMELLISIERTEN BAUMNÜSSEN

HUMMERCANNELLONI MIT
KRUSTENTIERSCHAUM UND KAVIAR

VEGETARISCH
GEMÜSECANNELLONI
MIT KRÄUTER-ESPUMA UND
PARMESAN GRATINIERT

GALIA-MELONEN-SORBET
MIT PARMASCHINKEN-CHIP

FILET VOM KALB
MIT KARTOFFELGRATIN, WINTERLICHEM RÖSTGEMÜSE,
MARSALA-JUS UND KRÄUTERÖL

VEGETARISCH
STEAK VOM STACHELIGELPILZ
MIT KARTOFFELGRATIN, WINTERLICHEM RÖSTGEMÜSE,
VEGANEM-JUS UND KRÄUTERÖL

TARTE TATIN
MIT VANILLEGLACE UND VANILLE-ESPUMA

5-Gang-Menü Fleisch CHF 142 pro Person
5-Gang-Menü Vegetarisch CHF 108 pro Person