



Silvester 2023

Silvestermenü

Apéro mit Tatar & Austern

Duett vom schottischen Wildlachs
Dill, Zitrone & Kaviar

Ingwer-Limettenschaumsuppe
gepökelte Wachtelbrust & Sesam

Filet vom Loup de Mer
Hummerrisotto & Orangenschaum

Glasiertes Angus Rindsfilet
Périgord-Trüffel-Jus & Petersilienpüree

Champagnervariation
Himbeeren & Bergamotte

CHF 195.-

(inkl. 1 Glas Champagner zum Apéro)

Silvestermenü – Vegetarisch

Apéro mit Morcheln & Gemüsetartelette

Mosaik von geschmortem Lauch
Shiso-Kresse & Gemüsekaviar

Ingwer-Limettenschaumsuppe
Karotten Chutney & Sesam

Kräuter-Ratatouille
Nussbutter Espuma & Confierte Tomaten

Schwarzer Périgord-Trüffel
feine Tagliarini & gepökeltes Eigelb

Champagnervariation
Himbeeren & Bergamotte

CHF 195.-

(inkl. 1 Glas Champagner zum Apéro)



New Year's Eve 2023

New Year's Eve Menu

Starters with tartare & oysters

Duet of wild scottish salmon
dill, lemon & caviar

Soup of ginger and lime
cured breast of quail & sesame

Fillet of sea bass
lobster risotto & orange foam

Glazed fillet of Angus Beef
Périgord truffle & parsley puree

Champagne variations
raspberries & bergamot

CHF 195.-

(incl. 1 glass of champagne for aperitif)

New Year's Eve – Vegetarian Menu

Starters with morrels & vegetable tartlet

Mosaic of braised leeks
shiso cress & vegetable caviar

Soup of ginger and lime
carrot chutney & sesame

Herb ratatouille
brown butter espuma & confit tomatoes

Black Périgord truffle
tagliarini & cured egg yolk

Champagne variations
raspberries & bergamot

CHF 195.-

(incl. 1 glass of champagne for aperitif)