

Silvester-Menü | 31. Dezember 2024

Amuse-Bouche

Billecart Salmon Champagner Rosé

Hamachi • Gambero Rosso

Bottarga • Radieschen • Kerbel

Leche de Tigre • Cipolotti

Trüffel

Blumenkohl • Andeerer Granit

Steinbutt • Hummer

Sauerteig • Karotten • Kapern •

Zitrone

Iberico Schweinskopfbäckchen

Orangen • Bunter Pfeffer • Oxalis

Oregano • Oloroso Raison • Schwarzer

Knoblauch • Shimejipilz

Spanish Old Cow • Sauce Foyot

Rande • Mandeln • Petersilie

Süskartoffel

Whiskey Cake

Feigen • Gänseleber

Schokolade • Pinien • Aceto Balsamico

Karamell

CHF 210.00 pro Person

Türöffnung | Apéro: 18.30 Uhr

Start Menüservice: 19.30 Uhr

Bitte beachten Sie, dass wir
Änderungswünsche aufgrund der
speziellen Kompositionen nicht
berücksichtigen können.

Silvester-Fondue | 31. Dezember 2024

Hamachi • Gambero Rosso
Bottarga • Radieschen • Kerbel
Leche de Tigre • Cipolotti

xxx

Edelfleisch ^(CH) vom Kalb und Rind
von Hand geschnitten selbst zubereitet
in der Rindskraftbrühe

Pommes Frites

Saucen: Curry-Mango, Soja-Sesam,
Cocktail, Pfeffer, Tartar und Knoblauch

Essiggurken, Cherrytomaten
und eingelegtes Gemüse süss-sauer

xxx

Selbstgekochte **Brühe**
Nature oder mit Sherry

xxx

Feigen • Gänseleber
Schokolade • Pinien
Aceto Balsamico • Karamell

CHF 118.00 pro Person
inkl. 1 Glas Champagner zum Apéro

Startzeit möglich ab: 19.00 Uhr