

SILVESTERMENÜ

Amuse Bouche

✱

Carpaccio vom Rind, eingelegtes Wintergemüse,
Trauben, Fenchelpollen & Cashew-Crème

✱

Topinamburvelouté, Wachtelei,
Trüffel & Kaviar

✱

Konfierter Saibling, Wacholdersud,
eingelegte Pilze, Haselnuss, Endivie & Birne

✱

Feigensorbet, "Honeycomb" & Champagner

✱

Beef Wellington, Kartoffelpüree, glasierte Zwiebeln & Jus

✱

Pomme Dauphine, Mont d'Or au four & Apfelchutney

✱

Schokoladenmousse "Krafft" mit Quittensorbet

7-GANG MENÜ: CHF 165 P.P.

ALLE PREISE IN CHF UND INKLUSIVE MWST.

HERKUNFT:

RIND, SAIBLING, BROT: CH
KAVIAR: FR

BITTE GEBEN SIE BEI DER BESTELLUNG DIE KRITISCHEN ALLERGENE BEKANNT,
DAMIT WIR SIE BEI DER ZUBEREITUNG BERÜCKSICHTIGEN KÖNNEN.

SILVESTERMENÜ VEGETARISCH

Amuse Bouche

*

Marinierte Randen, eingelegtes Wintergemüse, Trauben,
Fenchelpollen & Cashew-Crème

*

Topinamburvelouté, Wachtelei,
Trüffel & Algen-„Kaviar“

*

Konfierter Kohlrabi, Wacholdersud, eingelegte Pilze,
Haselnuss, Endivie & Birne

*

Feigensorbet, „Honeycomb“ & Champagner

*

Vegetarisches Wellington, Kartoffelpüree,
glasierte Zwiebeln & vegetarischer Jus

*

Pomme Dauphine, Mont d'Or au four & Apfelchutney

*

Schokoladenmousse „Krafft“ mit Quittensorbet

VEGETARISCHES 7-GANG MENÜ: CHF 149 P.P.

ALLE PREISE IN CHF UND INKLUSIVE MWST.

BITTE GEBEN SIE BEI DER BESTELLUNG DIE KRITISCHEN ALLERGENE BEKANNT,
DAMIT WIR SIE BEI DER ZUBEREITUNG BERÜCKSICHTIGEN KÖNNEN.