

WEIHNACHTSMENÜ

Amuse Bouche

✱

Rande, eingelegtes Wintergemüse,
geräucherte Cashewcrème & Haselnuss-Granola

✱

Topinamburvelouté, Wachtelei,
Trüffel & Kaviar

✱

IM 5-GANG MENÜ SERVIERT:
Ricotta-Gnocchi, Kürbis, eingelegte Pilze,
Salbei & Kürbiskerne

✱

Rosa gebratene Kalbshuft
mit Wirsing, Polentaschnitte & Jus

✱

Tarte Tatin
mit Vanilleglace

4-GANG MENÜ: CHF 98 P.P.
5-GANG MENÜ: CHF 112 P.P.

ALLE PREISE IN CHF UND INKLUSIVE MWST.

HERKUNFT:
FLEISCH, BROT: CH
KAVIAR: FR

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

WEIHNACHTSMENÜ

VEGETARISCH

Amuse Bouche

✱

Rande, eingelegtes Wintergemüse,
geräucherte Cashewcrème & Haselnuss-Granola

✱

Topinamburvelouté, Wachtelei,
Trüffel & Algen "Kaviar"

✱

IM 5-GANG MENÜ SERVIERT:
Ricotta-Gnocchi, Kürbis, eingelegte Pilze,
Salbei & Kürbiskerne

✱

Gebratenes Vegi-Steak
mit Wirsing, Polentaschnitte & vegetarischem Jus

✱

Tarte Tatin
mit Vanilleglace

VEGETARISCHES 4-GANG MENÜ: CHF 91 P.P.
VEGETARISCHES 5-GANG MENÜ: CHF 105 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.