

WEIHNACHTSMENÜ

Amuse Bouche

✱

Randen-Carpaccio, geräucherte Kürbiscreme,
Rucola, Haselnuss & Wacholdervinaigrette

✱

Gebratener Steinbutt, Rahmwirsing,
Röstzwiebeln, Grapefruit-Beurre-blanc,
& Schnittlauchöl

✱

Limetten-Orangen-Sorbet,
Champagner & Olivenöl

✱

Rosa gebratene Kalbshuft & Kalbsbries,
Maronijus, Kartoffelpüree & Wurzelgemüse

✱

Mascarponeganache, Apfel-Zimt-Kompott,
weisser Schoggi crumble, grüner Apfel & Sorbet

5-GANG MENÜ: CHF 112 P.P.

ALLE PREISE IN CHF UND INKLUSIVE MWST.

HERKUNFT:
FLEISCH, BROT: CH
FISCH: ES

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

WEIHNACHTSMENÜ

VEGETARISCH

Amuse Bouche

✱

Randen-Carpaccio, geräucherte Kürbiscreme,
Rucola, Haselnuss & Wacholdervinaigrette

✱

Pochiertes Ei, Rahmwirsing,
Grapefruit-Beurre-blanc, Röstzwiebeln
& Schnittlauchöl

✱

Limetten-Orangen-Sorbet,
Champagner & Olivenöl

✱

Ricotta-Gnocchi,
Wurzelgemüse, Topinamburpüree,
glasierte Maroni, Parmesanschaum,
Brunnenkresse & geröstete Mandeln

✱

Mascarponeganache, Apfel-Zimt-Kompott,
weisser Schoggicrumble, grüner Apfel & Sorbet

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.