

SILVESTERMENÜ

2025

Vorspeise zur Auswahl

Duett vom Lachs und Thunfisch

Carpaccio vom norwegischen Fjordlachs mit Thunfischtatar an Wasabimayonnaise
mit kleinem Kräutersalat

CHF 18.50

Carpaccio vom Schweizer Butternusskürbis mit Randentatar an Kürbiskernölmayonnaise
mit kleinem Kräutersalat

CHF 18.50

Suppe

Getrüffelte Kartoffel-Cremesuppe mit Nori-Algenkaviar

CHF 14.50

Zwischengang

Gebratenes Skreifilet an Dillsauce mit Pommes Noisette und sautiertem Blattspinat

CHF 26

Sorbet

Passionsfruchtsorbet mit Prosecco

CHF 8

Hauptgang zur Auswahl

Filet vom Schweizer Weiderind an Sauce Bénaise mit gebratenem Bread & Butter Pudding
und Mini-Gemüse

CHF 48

Gebratenes Skreifilet an Dillsauce mit Pommes Noisette und sautiertem Blattspinat

CHF 48

Grilliertes Planted Filet an Thymian-Gemüsejus mit gebackenen Panisse und Mini-Gemüse

CHF 48

Dessert

Trilogie von der Schokolade

Weisses Schokoladenmousse auf Himbeercoulis mit Madagaskar-Schokoladenbrownie
und Schokoladensorbet

CHF 16.50



SILVESTERMENÜ 2025

6 Gang Menu

Vorspeise | Suppe | Zwischengang | Sorbet | Hauptgang | Dessert
CHF 122 (131.50)

5 Gang Menü

Vorspeise | Suppe | Zwischengang | Hauptgang | Dessert
CHF 116 (123.5)

4 Gang Menü

Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert
CHF 93 (97.50)

3 Gang Menü

Vorspeise | Hauptgang | Dessert CHF 80 (83)