

Silvester

31. Dezember 2024

Fleisch Menu

Meat Menu

Amuse bouche

Edamame-Papaya Salat mit Granatapfel

Wasabi-Nüssen und Parmaschinken Chips

*Edamame and papaya salad with pomegranate
wasabi nuts and parma ham chips*

Champagnercremesüppchen mit Safran

und hausgebeizten Lachswürfel

Champagne cream soup with saffron and home-pickled salmon cubes

Geräuchertes Randen-Risotto

mit gebratener Jakobsmuschel und Yuzu

Smoked beetroot risotto with fried scallop and yuzu

Clementinensorbet

Clementine sorbet

Crepinette vom Kalbsnierstück mit Riesencrevette

auf blauem Kartoffelstampf und gebackener Mini Rande
mit Honig und Thymian mariniert

*Crepinette of veal kidney with giant prawn
on blue mashed potatoes and baked mini beetroot
with honey and thyme marinated*

Süsmostparfait mit Gewürzstreusel

und Champagnerschaum

*Apple juice parfait with spice sprinkles
and champagne foam*

Preis pro Person CHF 139

Price per person CHF 139

Veganes Menu

Vegan Menu

Amuse Bouche

Bunter Quinoasalat mit Baumnüssen

Granatapfel und veganem Frischkäse im Brickeig

*Colourful quinoa salad with nuts,
pomegranate and vegan cream cheese in brick pastry*

Miso Suppe mit Champignons

Pak Choi und geräuchertem Tofu

Miso soup with mushrooms pak choi and smoked tofu

Exotische Gemüse Tempura

mit Soja-Kräuter-Dip

Exotic vegetable tempura with soya and herb dip

Clementinensorbet

Clementine sorbet

Hausgemachter Linsenbraten aus dem Ofen

auf getrüffeltem Süsskartoffelstock und Romanesco

*Homemade lentil roast on
truffled mashed sweet potatoes and romanesco*

Gewürzküchlein mit Quittenmousse

und Granatapfelsorbet

*Spice cake with quince mousse
and pomegranate sorbet*

Preis pro Person CHF 114

Price per person CHF 114