

Weihnachts-Feiertage 2018

Galantine vom Mistkratzerli mit Gâteau von der Entenleber
an Gewürz-Brioche und Zwergorangen-Kompott

Hummer-Schaumsüppchen
mit Papaya-Glacé und Tatar vom Hummer

Birnensorbet mit Champagner nappiert

Irishes Rindsfilet an „Säntis Malt“ Whisky-Sauce
mit Safran-Kartoffelpüree und gefüllten Mini-Pâtissons

Variation von der Valrhona-Schokolade
mit Passionsfrucht-Sorbet und Spekulatius

3 Gang mit Suppe CHF 82

3 Gang mit Vorspeise CHF 89

4 Gang CHF 98

5 Gang CHF 114

Sylvester 2018

Törtchen von der Gänseleber und Nougat
mit „Granny Smith“-Äpfeln an Gewürz-Brioche
und Süsswein-Espuma

Steinpilz-Essenz mit eingelegten Kürbiskugeln
und Knusper vom Bündnerfleisch

In Zitronen-Olivenöl konfiertes Alpenlachs
auf Champagner-Sauerkraut
mit grünem Schnittlauch-Schaum

Geeister Bellini

Crêpinette vom Kalbsfilet an leichtem Jus von der Bitterschokolade
an violetter Kartoffelpüree
und kleinem Gemüse

Birne Helene 2019

Menu komplett CHF 152