

Menu du Nouvel An

Silvester Menü

New Year's Eve menu

Verre de Champagne

Cüpli Champagner

Glas of Champagne

La queue de homard du maine à la bergamote

Maine Hummerschwanz mit Bergamotte

Tail of Maine Lobster with bergamot

Velouté de topinambour à la crème de truffle du Perigord

Topinambur Velouté mit Perigord Trüffel à la crème

Cream soup of Jerusalem artichoke with perigord truffle foam

Duo de lotte et saumon sur épinard en branche, sauce safran, tuile à l'encre de seiche

Duo von Seeteufel und Lachs auf Spinat, Safransauce, Hippe von Tintenfischtinte

Duo of monkfish and salmon with spinach, saffron sauce, hip of cuttlefish ink

Filet de bœuf rôti aux herbes et aux épices, sauce vin chaud, hachis parmentier, légumes d'hiver

Rindsfilet mit Kräutern und Gewürzen, Glühweinsauce, Hackfleisch-Kartoffelpüree, Wintergemüse

Beef filet with herbs and spices, mulled wine sauce, minced meat potato puree, winter vegetables

Variation aux mangue, aloe vera et sorbet citron vert

Mango Variation, Aloe Vera und Limetten Sorbet

Mango variation, aloe vera, lime sorbet

CHF 160.-

ohne Livemusik und Tanz

CHF 190.-

mit Livemusik und Tanz

inkl. 7.7% MwSt.