WEIHNACHTS Menu

Menu DE NOËL

Rinds Tataki, Wakame Salat, karamellisierte gelbe Bete,
rote Bete Mousse
Tataki de bœuf, salade wakame, betterave jaune caramélisée,
mousse de betterave rouge

***

Selleriecremesuppe, Oliven Crumble
Crème de céleri, crumble aux olives

***

Jakobsmuscheln, Champagnerrisotto, Safranschaum
Noix de Saint-Jacques, risotto au champagne, émulsion au safran

***

Duo vom Rind, Merlot Sauce, schwarzer Trüffel, Süsskartoffelpüree,
Gemüsebouquet
Duo de bœuf, sauce au Merlot, truffe noire, purée de patate douce, bouquet de légumes

***

Matcha Grüntee Cake, Yuzu und Brombeeren
Cake au thé vert et matcha, yuzu, myrtille

Menü komplett
Menu complet
CHF 115
Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert
Entrée, potage, plat principal, dessert
CHF 95
Vorspeise, Hauptgang, Dessert
Entrée, plat principal, dessert
CHF 85

WEIHNACHTS Vegi Menu

Menu végétarien DE NOËL

Mosaik aus gegrilltem Gemüse, Feta Mousse, rote Zwiebelmarmelade
Mosaique de légumes grillés, mousse de féta, oignons confit

***

Selleriecremesuppe, Oliven Crumble
Crème de céleri, crumble aux olives

***

Gebratene Eierschwämmli, Champagnerrisotto, Safranschaum
Chanterelles sautées, risotto au champagne, émulsion au safran

***

Gegrillter Haloumi mit Honig, Peperonata, Duo von der Quinoa
Haloumi grillé au miel, peperonata, duo de quinoa

***

Matcha Grüntee Cake, Yuzu und Brombeeren
Cake au thé vert et matcha, yuzu, myrtille

Menü komplett
Menu complet
CHF 100
Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert
Entrée, potage, plat principal, dessert
CHF 80
Vorspeise, Hauptgang, Dessert
Entrée, plat principal, dessert
CHF 70