



Weihnachtsmenü 25. Dezember 2024

Frisches rotes Thunfisch-Carpaccio, Ponzu-Sauce mit Passionsfrucht, frische Grapefruit und Mango
Carpaccio de thon rouge frais, sauce Ponzu aux fruits de la passion, pamplemousse frais et mangue
Fresh red tuna carpaccio, Ponzu sauce with passion fruit, fresh grapefruit and mango

oder / ou / or

Tagliolini nach Alfredo-Art, neu interpretiert mit Trüffel

Tagliolini façon Alfredo revisité à la truffe
Tagliolini Alfredo-style, reinterpreted with truffle



Langsam gegartes und anschliessend gebratenes Schweizer Kalbsfiletmedaillon, moussige Pfifferlingssauce, geröstetes Blumenkohlpuree, Grünkohl und Macaire-Kartoffeln

Médaillon de filet de veau Suisse cuit lentement puis poêlé, sauce mousseuse aux chanterelles,
purée de chou-fleur rôti, chou frisé et pommes Macaire
Slow-cooked and then pan-fried Swiss veal fillet medallion, mousse-like chanterelle sauce,
roasted cauliflower purée, kale and Macaire potatoes

oder / ou / or

Pochierte Lachstranche mit Kräutern, mariniertes Gurkenbett mit Rohrzucker und Limette, Shiitake-Pilzpuree, Walnusspesto und Tapiokachips

Tranche de saumon aux herbes poché à l'eau, lit de concombres marinés au sucre de canne et lime,
purée de champignons Shiitake, pesto de noix et chips de tapioca
Slice of water-poached salmon with herbs, marinated cucumber with cane sugar and lime,
shiitake mushroom puree, walnut pesto and tapioca chips



Yuzu-Ganache, karamellierte Ananas und flambierte Mignon-Baiser

Ganache au Yuzu, ananas caramélisés et meringues mignons flambées
Yuzu ganache, caramelized pineapple and flambéed mignon meringues

Fr. 74 pro Person

(Boissons non comprises -Getränke nicht inbegriffen- Drinks not included)

