

*Frühes
Neues Jahr*
HAPPY NEW YEAR

RINDSCARPACCIO

MARINIERTE PILZE | WINTERTRÜFFEL
MESCLUNSAT | SBRINZ

BEEF CARPACCIO

MARINATED MUSHROOMS | WINTER TRUFFLE
MESCLUN SALAD | SBRINZ CHEESE

PASTINAKENCREMESUPPE

BIRNE | GRILLIERTE BLÄTTERTEIGKISSEN
HASELNUSSÖL

PARSNIP SOUP

PEAR | GRILLED PUFF PASTRY PILLOW
HAZELNUT OIL

GRILLIERTES KALBSNIERSTÜCK

PORTWEINJUS | RIBELMAISSCHNITTE
GERÄUCHERTES AUBERGINENPÜREE
HOKKAIDO KÜRBIS

GRILLED VEAL STRIPLOIN

PORTWINE JUS | RIBELMAIS SLICES
SMOKED EGGPLANT PUREE | HOKKAIDO PUMPKIN

ROSEN CHAMPAGNERMOUSSE

ERDBEEREN | MANDEL BISQUIT

ROSE CHAMPAGNE MOUSSE

STRAWBERRIES | ALMOND BISCUIT

CHF 95 PRO PERSON

CHF 95 PER PERSON



*Frühes
Neues Jahr*
HAPPY NEW YEAR

MARINIERTER HOKKAIDO KÜRBIS
AVOCADO-APFELTATAR
MESCLUNSALAT

MARINATED HOKKAIDO PUMPKIN
AVOCADO-APPLE TARTARE
MESCLUN SALAD

PASTINAKENCREMESUPPE
BIRNE | GRILLIERTE BLÄTTERTEIGKISSEN
HASELNUSSÖL

PARSNIP SOUP
PEAR | GRILLED PUFF PASTRY PILLOW
HAZELNUT OIL

HAUSGEMACHTE TAGLIERINI
STEINPILZRAHMSAUCE | WURZELGEMÜSE
BELPER KNOLLE

HOMEMADE TAGLIERINI
PORCINI CREAM | ROOT VEGETABLES
BELPER KNOLLE

ROSEN CHAMPAGNERMOUSSE
ERDBEEREN | MANDEL BISQUIT
ROSE CHAMPAGNE MOUSSE
STRAWBERRIES | ALMOND BISCUIT

CHF 85 PRO PERSON

CHF 85 PER PERSON

