

Silvestermenü

« Ceviche 2.0 »

*Marinierte Jakobsmuschel, Gurkengel, Avocadocrème
rote Zwiebel, Limettenkaviar, frittierter Wan-Tan*



« Wasserbüffeltartar »

*Safran-Brioche, Salz-Trüffelbutter
mit gebeiztem Eigell, Zwiebel & frittierte Cornichon*



« Loup de Mer »

Geschmorter Fenchel, Buttermilch-Lorbeer Beurre Blanc & Dillöl



« Granité »

Champagner vom Hibiskus



« Kalbsfiletmedaillon »

*an Madeirajus, Macadamiakrust
dreierlei Blumenkohl & Fregola Sarda*



« Piña Colada »

*Ananastörtchen mit Ragout,
Fior di Latte, Kokosmousse,
Kirschgel & Rum-Kaviar*

CHF 220.- pro Person



Menu du Nouvel An

« Ceviche 2.0 »

Coquille Saint-Jacques marinée, gel de concombre, crème d'avocat,
oignon rouge, caviar de citron vert, wonton frit



« Tartare de bufflon »

Brioche au safran, beurre truffé salé,
avec jaune d'œuf mariné, oignon & cornichon frit



« Loup de mer »

Fenouil braisé, beurre blanc à la baveuvre et au laurier, huile d'aneth



« Granité »

Champagne à l'hibiscus



« Médailon de filet de veau »

jus de Madère, croûte de macadamia,
trio de chou-fleur & fregola sarde



« Piña Colada »

Tartelette à l'ananas avec son ragoût,
fior di latte, mousse de coco,
gel de cerise & caviar de rhum

CHF 220.- par personne



New Year's Eve Menu

“Ceviche 2.0”

*Marinated scallop, cucumber gel, avocado cream,
red onion, lime caviar, crispy wonton*



“Water Buffalo Tartare”

*Saffron brioche, salted truffle butter,
with cured egg yolk, onion & fried cornichon*



“Sea Bass”

Braised fennel, buttermilk-bay leaf beurre blanc & dill oil



“Granita”

Hibiscus champagne



“Veal Filet Medallion”

*with Madeira jus, macadamia crust,
trio of cauliflower & Fregola Sarda.*



“Piña Colada”

*Pineapple tartlet with ragout,
fior di latte, coconut mousse,
cherry gel & rum caviar*

CHF 220.- per person

