

Silvestermenü

« Ceviche 2.0 »

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

★★★★

« Wasserbüffeltartar »

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

★★★★

« Loup de Mer »

Geschmorter Fenchel, Buttermilch-Lorbeer Beurre Blanc & Dillöl

★★★★

« Granité »

Champagner vom Hibiskus

★★★★

« Kalbsfiletmedaillon »

*an Madeira jus, 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 babeurre et au laurier, huile d'aneth

★ ★ ★ ★

« Granité »

Champagne à l'hibiscus

★ ★ ★ ★

« Médaillon 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

