

Réveillon du Nouvel An | New Year's Eve

SILVESTER

LARDO DI CORONNATA AUF FEIGEN FOCACCIA MIT BIRNEN-BALSAMICO CHUTNEY

Lightly smoked lamb carpaccio with pickled vegetables and crostini
Carpaccio d'agneau légèrement fumé avec légumes acidulés et crostini

BRUSCHETTA MIT STRACCIATELLA DI BURRATA OFENTOMATEN UND REDUZIERTEM BALSAMICO

Bruschetta with stracciatella di burrata
oven-roasted tomatoes and reduced balsamic vinegar
Bruschetta à la stracciatella di burrata
tomates cuites au four et vinaigre balsamique réduit

FEDERKOHLE TORTELLINI IN BRODO

Kale tortellini in broth
Tortellini au chou frisé en bouillon

HUMMER RISOTTO MIT SAFFRAN UND MICRO SPROSSEN

Lobster risotto with saffron and microgreens
Risotto au homard, safran et micro-pousses

SORBET VOM GRÜNEN APFEL MIT VIEILLE PRUNE

Green apple sorbet with vieille prune
Sorbet à la pomme verte avec vieille prune

RINDSFILET AL BAROLO PÜRIERTE KARTOFFELN MIT OLIVENÖL | GEBACKENES GEMÜSE

Beef fillet al barolo
mashed potatoes with olive oil | roasted vegetables
Filet de bœuf au barolo
purée de pommes de terre à l'huile d'olive | légumes au four

GOLDENES TRÜFFEL TIRAMISU

Golden truffle tiramisu
Tiramisu aux truffes dorées



Alle Preise sind in CHF inklusive Service und MwSt.

Prix en CHF compris service & TVA | Prices in CHF including service & Tax