

Eventmenüs Winter 2023

Verfügbar ab 15 Personen

Menü I

Sellerie-Lauchsuppe
mit Blätterteigstange
CHF 12

Randen Carpaccio mit Burrata
Pinienkerne, Crème Fraîche und Frisée
CHF 14

Perlhuhn Brust (FRA)
auf Petersilienwurzelpüree mit Kräutern,
Karottenchip und blauen Salzkartoffeln
CHF 42

Kardamom Crème Brûlée
CHF 12

Gesamtes Menü
CHF 80

Menü II

Geröstete Blumenkohlsuppe
mit Kürbiskernen
CHF 10

Rettich-Cassis-Salat
mit Ingwer und geräuchertem
Forellenfilet (DNK)
CHF 17

Geschmorte Kalbshaxen (CH)
mit Selleriepüree, Portweinschalotten und
Rosmarin Kartoffeln
CHF 43

Glühweinzwetschgen
mit Zimtglace
CHF 12

Gesamtes Menü
CHF 82

Menü III

Schwarzwurzel Crèmesuppe
mit Chilicroûtons
CHF 12

Lauchmousse
mit Randen Gelée, Bratapfelschnitzen und
Wasabi Nüssen
CHF 15

Gebratenes Kabeljaufilet (NLD/RUS)
auf Kartoffel-Haselnussstampf
mit glasiertem Rosenkohl
CHF 40

Kürbiskern Parfait
CHF 12

Gesamtes Menü
CHF 81