

# WEIHNACHTS Menü

## Menu DE NOËL

### **Amuse Bouche**

Amuse bouche

\*\*\*

### **Schottischer bio Lachs-Tatare, Olivenöl, Limetten Zeste, rosa Pfeffer**

Tartare de saumon bio d'Ecosse, huile d'olive vierge, zeste de citron vert, poivre rose

\*\*\*

### **Süsskartoffelsuppe, Ingwer, frischer Koriander**

Crème de patate douce, gingembre, coriandre

\*\*\*

### **Hummerschwanz, Erbsenpüree, Champagner Emulsion**

Queue de homard, purée de pois verts, émulsion au champagne

\*\*\*

### **Kapaun, Entenleber, schwarzer Trüffel, Jahrgangs Risotto, Gemüse**

Chapon, foie gras de canard, truffe noire, risotto millésimé, bouquet de légumes

\*\*\*

### **Ananas Feuillantine, Litschi Creme, Granatapfel**

Feuillantine à l'ananas, crème litchi, pommes grenade

3 Gang Menu 3 plats CHF 75

4 Gang Menu 4 plats CHF 95

5 Gang Menu 5 plats CHF 115

### **Zusätzlich zum Menu werden wir Ihnen noch eine kleine Auswahl unserer Klassiker anbieten**

En ce jour de fête, nous vous proposerons également une petite sélection  
de nos classiques."