



SILVESTERMENU

ENTRÉE

MARINIERTER THUNFISCH AUF WÜRFELI VON GRÜNEN TOMATEN MIT
LIMETTEN UND BASILIKUM

POTAGE

OXTAIL CLAIR MIT OXTAIL- SPRINGROLL UND GEMÜSEINLAGE

RISOTTO

ACQUARELLO RISOTTO MIT CHAMPAGNER, PINIENKERNEN UND TRUFFE NOIRE

POISSON

ORGANIC SKREI MIT CALAMARETTI, LE PUY- LINSEN UND
SUGO VERDE AUS PREZZEMOLO

VIANDE

KALBSFILET UND BRAISIERTE KALBSPRALINE, GLASIERTES GEMÜSE
MOUSSELINE AUS PASTINAKEN UND POMMES DE TERRE

DESSERT

MILLE FEUILLES À LA VANILLE & NOIX DE GRENOBLE CARAMELISÉS

158 CHF



SILVESTERMENU

ENTRÉE

MARINATED TUNA ON GREEN TOMATO CUBES WITH LIME AND BASIL

POTAGE

OXTAIL CLAIR WITH OXTAIL SPRING ROLL AND VEGETABLE GARNISH

RISOTTO

ACQUARELLO RISOTTO WITH CHAMPAGNE, PINE NUTS AND TRUFFE NOIRE

POISSON

ORGANIC SKREI WITH CALAMARETTI, LE PUY LENTILS AND
SUGO VERDE FROM PREZZEMOLO

VIANDE

VEAL FILLET AND BRAISED VEAL PRALINE, GLAZED VEGETABLES
MOUSSELINE OF PARSNIPS AND POMMES DE TERRE

DESSERT

MILLE FEUILLES À LA VANILLE & NOIX DE GRENOBLE CARAMELISÉS

158.00