



## **VEGETARISCHES SILVESTERMENU**

### **L' ENTRÉE**

TAMAGOYAKI AUF WÜRFELI VON GRÜNEN  
TOMATEN MIT LIMETTEN UND BASILIKUM

### **LE POTAGE**

WALDPILZ- ESSENZ MIT SPRINGROLL UND GEMÜSEEINLAGE

### **LE RISOTTO**

ACQUARELLO RISOTTO AU CHAMPAGNE, PINIENKERNEN UND TRUFFE NOIRE

### **AVANT LE PLAT PRINCIPAL**

PARMESAN- SOUFFLÉE, LE PUY- LINSEN UND  
SUGO VERDE DI PREZZEMOLO

### **LE PLAT PRINCIPAL**

KARTOFFEL- BAUMKUCHEN, GLASIERTES GEMÜSE  
GEBRATENEN PILZE VOM MARKT

### **LE DESSERT**

MILLE FEUILLES À LA VANILLE & NOIX DE GRENOBLE CARAMELISÉS

158 CHF



## **VEGETARIAN NEW YEAR'S EVE MENU**

### **L' ENTRÉE**

TAMAGOYAKI ON CUBES OF GREEN TOMATOES  
TOMATOES WITH LIME AND BASIL

### **LE POTAGE**

WILD MUSHROOM SOUP WITH SPRINGROLL AND VEGETABLES

### **LE RISOTTO**

ACQUARELLO RISOTTO AU CHAMPAGNE, PINE NUTS AND TRUFFE NOIRE

### **AVANT LE PLAT PRINCIPAL**

PARMESAN SOUFLÉE, LE PUY LENTILS AND  
SUGO VERDE DI PREZZEMOLO

### **LE PLAT PRINCIPAL**

POTATO TART, GLAZED VEGETABLES  
ROASTED MUSHROOMS FROM THE MARKET

### **LE DESSERT**

MILLE FEUILLES À LA VANILLE & NOIX DE GRENOBLE CARAMELISÉS

158 CHF