NEW YEAR'S EVE
DINNER MENÜ

Amuse Bouche

Kartoffel-Kaviar-Waffel

Vorspeise

Foie Gras Crème Brûlée
Brioche · Zwiebel-Maillard · Feige · Haselnuss-Granola · Burgundertrüffel

oder

Waldpilz-Maronen-Pastete
Brioche · Trüffel-Balsamico · Birne · Maronen-Crumble

Suppe

Hummerbisque
Schnittlauchöl · Heilbutt-Quenelle · Cognac · Citrus

oder

Maronencremesuppe
Nussbutter-Espuma · Ricotta & schwarzer Knoblauch-Quenelle · Apfel

Hauptgang

Rosa Filet vom Simmentaler-Weiderind
Sauce Périgord · Wintergemüse · Pomme Pavé

oder

Geräuchertes Sellerie-Steak
Puligny-Montrachet-Schaum · Citrus Béarnaise · Geschmorter Lauch · Rote-Bete-Confit · Pomme Pavé

Dessert

Gâteau Marcel
Citrus-Schaum · Weiße Schokoladen-Ganache · Basilikum-Limetten-Sorbet

€ 125,-
€ 89,- €
(vegetarisches Menü)

(Über allergene Inhaltsstoffe informiert Sie gerne unser Servicepersonal.)

À la carte

Vorspeisen

Knackiger saisonaler Gartensalat
Kartoffel · Kürbis · Kraut · Rote Bete · Thymian-Zitronen-Croutons
€ 10,-

Waldpilz-Maronen-Pastete
Brioche · Trüffel-Balsamico · Birne · Maronen-Crumble
€ 19,-

Hummerbisque
Schnittlauchöl · Heilbutt-Quenelle · Cognac · Citrus
€ 23,-

Hauptspeisen

Kalbsbauernschnitzel, paniert
Kartoffel-Gurken-Salat · Preiselbeeren
€ 32,-

Heilbutt im Zucchini-Citrus-Mantel
Sauce Véronique · Fenchel · Grünkohl · Trauben · Mandeln
€ 38,-

Rosa Filet vom Simmentaler-Weiderind
Sauce Périgord · Wintergemüse · Pomme Pavé
€ 46,-

Vegetarisch

Geräuchertes Sellerie-Steak
Puligny-Montrachet-Schaum · Citrus Béarnaise · Geschmorter Lauch ·
Rote-Bete-Confit · Pomme Pavé
€ 32,-

Desserts

Hausgemachter Kaiserschmarrn
Apfelmus · Mandeln · Holunder-Vanille-Espuma · Preiselbeeren · Rosinen-Rum-Eis
€ 14,-

Gâteau Marcel
Citrus-Schaum · Weiße Schokoladen-Ganache · Basilikum-Limetten-Sorbet
€ 16,-

(Über allergene Inhaltsstoffe informiert Sie gerne unser Servicepersonal.)