

# — WEIHNACHTS- UND SILVESTERMENU —

## VORSPEISEN

Nüsslisalat | gehacktes Ei | Croûtons | Speck  
Schottischer Rauchlachs | Avocado | Wasabinaise | frittierte Kapern  
Leicht pikantes Rindstatar<sup>CH</sup> | Toast | Butter  
Abgeflämmerter Ziegenfrischkäse | Arvenkerne | Kräutersalat | Randen | Apfel  
Pochiertes Hühnerei | Blattspinat | Kartoffelpüree | Trüffelnage | Wintertrüffel  
Karotten-Ingwer-Kokossüppchen | Jakobsmuschel  
Entenleberterrine | Brioche-Toast | Wildpreiselbeeren

## HAUPTGÄNGE

Schwyzer Kalbshohrücken | Jus | Valle Maggia Pfeffer | Safranrisotto | Gemüse  
Französische Perlhuhnbrust | getrüffelte Polenta | Karotten | Trüffeljus  
Rindsfilet<sup>IRL</sup> am Stück gebraten | Béarnaise | Kartoffel-Gnocchi | Blattspinat  
Gotthardzander | Krustentier-Vin-Blanc | Kartoffel-Meerrettichpüree  
Tortelli gefüllt | Gambero Rosso | Pistazien | Bisque | Lauch  
Gnocchi | Gorgonzolasauce | Blattspinat | pochiertes Ei | Piemonteser Haselnuss  
Safranrisotto | geschmorte Randen | Belper Knolle

WIR WÜNSCHEN IHNEN SCHÖNE FESTTAGE  
UND EIN FROHES UND GESUNDES NEUES JAHR

## DESSERT

Lauwarmes Schokoladentörtli | Sauerrahmeis

Schokoladenmousse

Passionsfrucht Bavaoise

St. Honoré-Torte

Eingelegte Zitrusfrüchte | Blutorangensorbet

Käsevariation | Feigensenf | Apfeltarte

Wählen Sie Ihr individuelles Menu aus unserem Angebot aus	3-Gang-Menu	130
	4-Gang-Menu	145

## WEINEMPFEHLUNG

Schaumwein 75cl

Laurent-Perrier Blanc de Blancs | Chardonnay 180

Laurent-Perrier Grand Siècle La Cuvée Itération N°25 | Chardonnay, Pinot Noir 280

Louis Roederer Cristal Brut | 2008 | Chardonnay, Pinot Noir 395

Weisswein

Chardonnay Passion, Weingut Donatsch | 2022 | Graubünden | Chardonnay 105

Lungocosta Bolgheri Bianco, Caccia al Piano | 2021 | Toskana | Vermentino, Sauv. Blanc 89

Schoenenbourg Grand Cru, Domaine Trapet | 2016 | Elsass | Riesling 110

Rully 1er Cru, Domaine Leflaive | 2019 | Côte Chalonnaise | Chardonnay 125

Rotwein

Histoire d'Enfer, Dr. Patrick Regamey | 2018 / 2020 | Wallis | Syrah 135

Il Pino di Biserno, Tenuta di Biserno | 2021 | Toskana | Merlot, Cab. Sauv., Cab. Franc. 110

Barolo Ravera, Elvio Cogno | 2016 | Piemont | Nebbiolo 158

Aloxe Corton 1er Cru, Philippe Pacalet | 2017 | Côte de Beaune 190

Château Gruaud-Larose | 2018 | St-Julien | Merlot, Cab. Sauv., Cab. Franc., Petit Verdot 205

Aalto PS, Bodegas Aalto | 2020 | Ribera del Duero | Tempranillo 250

Preise in CHF, inkl. MwSt. | **Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.**

Fleischdeklaration: Kalb: CH, Schwein: CH, Rind: IRL/AUS, Perlhuhn: FR, Entenleber: FR

Fischdeklaration: Gambero Rosso: IT, Jakobsmuschel: JAP/USA, Riesencrevetten: VN, Rauchlachs: SCO