

Silvester Menü
New Year's Eve Menu

Amuse-Bouche

Amuse-Bouche

Foie Gras – Mi-Cuit, Kräuter Blinis, Umeboshi

Foie Gras – Mi-Cuit, Herb Blinis, Umeboshi

Balik Lachs - Oscietra Kaviar, Gin Mare, Gurke

Balik Salmon – Oscietra Caviar, Gin Mare, Cucumber

Artischocke Tartelette – Schwarzer Trüffel ✓

Artichokes Tartelette – Black Truffle ✓

Eden Kitchen Garden – Rohes & Gekochtes Gemüse vom Markt 🌿📍

Gemüse Consomme, Mandel Milch

Eden Kitchen Garden – Raw & Cooked Seasonal Vegetables from the Market 🌿📍

Vegetable Consomme, Almond Milk

Moorhuhn Pithivier – Rotkohlgel, Kerbel

Grouse Pithivier – Red Cabbage Gel, Kerbel

Acquarello Risotto – Michel Reybier Champagner, Alba Trüffel, Meerestrüffel ✓

Acquarello Risotto - Michel Reybier Champagne, Alba Truffle, Tartufi di Mare ✓

Zahnbrasse – Artischocken Cassoulet mit Schwarzwurzel & Steinpilze,

Radicchio, Sauce Vin Jaune du Jura

Dentice Reale – Artichoke Cassoulet with Salsify & Porcini,

Radicchio, Sauce Vin Jaune du Jura

Pre Dessert

Geräucherte « Fior di Latte» - Eiscreme, Rote Beete Extrakt ✓

Smoked «Fior di Latte» – Ice Cream, Beetroot Extraction ✓

Dessert:

Mandel – Kaffee, Clementine ✓

Almond – Coffee, Clementine ✓

CHF pro Person 450.-

CHF per person 450.-



Vegetarisch/ vegetarian ✓ vegan / vegan 🌿 Lokale Zutaten / local products 📍

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, 7.7% MWST inkludiert.

Net prices are in Swiss Francs, 7.7% VAT are included.