

la MUÑA

ZURICH

Silvester Menü *New Year's Eve Menu*

Amuse-Bouche

Amuse-Bouche

Niboshi

Niboshi

Gunkan

Okki Gay Muscheln / *Okki Gay Clams*

Wagyu Foie Gras / *Wagyu Foie Gras*

Nigiri

Otoro – Beluga Kaviar / *Otoro -Beluga Caviar*

Mazara Shrimps – Schwarzer Trüffel / *Mazara Shrimps - Black Truffle*

Akami Thunfisch Ceviche – Akami Thunfisch, Sesam, Shiso, Salicornia Koriander

Akami Tuna Ceviche – Tuna Akami, Sesame, Shiso, Salicornia Coriander

Shirodashi – Cerealien, Unagi, Sancho Pfeffer, Kombu

Shirodashi – Cereali, Unagi, Sancho Pepper, Kombu

Rinds-Gyoza – Weissler Trüffel, Enten-Sauce

Gyoza Beef – White Truffle, Duck Sauce

Frittierter Kinmedai – Petersilienwurzelputee, Thai-Bohnen, Aonoriko Öl

Kinmedai Frito – Parsley Root Purée, Thai Beans, Aonoriko Oil

Wagyu Yakiniku – Japanisches Wagyu, Topinamburputee, Eringi Pilze, Kräutersalat

Wagyu Yakiniku – Japanese Wagyu, Topinambur Purée, Eringi Mushrooms, Herbs Salad

Dessert

Peruanische « Andoa » Schokolade 72% - Chirimoya, Dulce de Leche

Peruvian « Andoa » Chocolate 72% - Chirimoya, Dulce de Leche

CHF pro Person 525.-*

*CHF per person 525.-**



*In diesem Preis ist das Gala-Menü, sowie ein Welcome Drink pro Person enthalten

**This price includes the gala menu and one welcome drink per person.*

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

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