

Frohes Neues Jahr

HAPPY NEW YEAR

SEETEUFEL FILET CARPACCIO
ZITRUSFRÜCHTE | GRANATAPFEL
KRÄUTERSALAT

MONKFISH FILLET CARPACCIO
CITRUS FRUITS | POMMEGRANATE | HERB SALAD

GETRÜFFELTE KARTOFFEL-LAUCHSUPPE
KNOBLAUCHCROÛTONS

TRUFFLED POTATO-LEEK SOUP
GARLIC CROUTONS

ZWEIERLEI VOM RIND
ENTRECÔTE | RINDSBACKE | PORTWEINJUS
ZWIEBELCONFIT | SELLERIE
WILDER BROKKOLI

TWO KINDS OF BEEF
STRIPLOIN | BEEF CHEEK | PORT WINE JUS | ONION CONFIT
CELERY | WILD BROCCOLI

MOZART SCHNITTE
WHISKEY-SCHOKOLADENSAUCE
KARAMELLISIERTE PEKANNÜSSE

MOZART SLICES
WHISKEY CHOCOLATE SAUCE | CARAMELIZED PECANS

CHF 95 PRO PERSON

CHF 95 PER PERSON

Frohes Neues Jahr

HAPPY NEW YEAR

VEGETARISCH / VEGETARIAN

GERÖSTETER HOKKAIDO KÜRBIS
FEDERKOHL | ZIEGENKÄSECREME
„HONIG VOM DACH“ DRESSING

ROASTED HOKKAIDO PUMPKIN
KALE | GOAT CHEESE CREAM | ROOFTOP HONEY DRESSING

GETRÜFFELTE KARTOFFEL-LAUCHSUPPE
KNOBLAUCHCROÛTONS

TRUFFLED POTATO-LEEK SOUP
GARLIC CROUTONS

HAUSGEMACHTE PILZRAVIOLI
CHAMPAGNERSCHAUM
PASTINAKEN PÜREE | SPINAT

HOMEMADE MUSHROOM RAVIOLI
CHAMPAGNE FOAM | PARSNIP PUREE | SPINACH

MOZART SCHNITTE
WHISKEY-SCHOKOLADENSAUCE
KARAMELLISIERTE PEKANNÜSSE

MOZART SLICES
WHISKEY CHOCOLATE SAUCE | CARAMELIZED PECANS

CHF 85 PRO PERSON

CHF 85 PER PERSON