B

Weihnachtliche Genussmomente

Entdecken Sie unsere saisonale Winterküche mit ausgewählten Zutaten, feinen Aromen und raffinierten Kreationen.

Winterlicher Blattsalat 21,00 CHF
mit Zitrusfrüchten und Baumnüssen

Pastinakensüppchen 19,00 CHF
mit geräucherter Forelle

Entenleberterrine 26,00 CHF
in Portwein eingelegt, mit Butterbrioche und Quittensenf

Eigelb mit Schwarzwurzeln in verschiedenen Texturen 27,00 CHF
und Périgord-Trüffel

Blinis mit Imperial Osietra Gold Kaviar 125,00 CHF
serviert mit Sauerrahm und 30 g Imperial Osietra Gold Kaviar

Duo von der französischen Ente à l'Orange 58,00 CHF
Entenbrust und gezupfter Entenschenkel
mit Rotkraut, Marroni, Birne und Spätzli

Glasig gegarter Kabeljau 42,00 CHF
auf Champagner-Sauerkraut
mit Rogen-Beurre-blanc und Salzkartoffeln

Halber ausgelöster Hummer 65,00 CHF
an Hummerbisque
mit Karotten in verschiedenen Texturen, Orange und Basmatireis

Grillierter Spitzkohl 34,00 CHF
an Trüffel-Miso-Beurre-blanc auf Polentaschnitte

Butter-Tagliolini mit weissem Alba-Trüffel 62,00 CHF
mit 4 g frisch gehobeltem weissem Trüffel aus Alba
Zusätzlicher weisser Alba-Trüffel pro g | 11,00 CHF

Schwarzwälder 2.0 21,00 CHF
Dekonstruierte Schwarzwälder Kirschtorte

Die Mandarine 21,00 CHF
mit Chantilly aus weisser Schokolade und Mandarinenragout