



Silvestermenü am 31. Dezember 2021

Tuna Tataki
Gartengurke | Sesam | Wasabi | Daikonrettich
Tuna tataki
cucumber | sesame | wasabi | daikon radish

Champignonessenz
Kimchi Gyoza | Zitronengras | Frühlingszwiebeln
Essence of mushrooms
Kimchi gyoza | lemongrass | spring onion

Confierte Südseegarnelen
Avocadotatar | Tamarillo | Limettenjus
Confit sweetwater shrimps
Avocado tartare | tamarillo | lime jus

Champagnersorbet | Beeren
Champagne sorbet | berries

Rosa gebratenes Rinderfilet
Selleriecreme | Romanesco | Estragonjus
Roasted beef filet
celeriac cream | romanesco | tarragon jus

Schweizer Gruyère
- 18 Monate gereift -
Apfelchutney | Brioche | Rosmarin
Swiss Gruyère
- 18 months mature -
apple chutney | brioche | rosemary

Weißes Mokka mousse
Sauerkirschen | Zimtcrumble
White mocha mousse
Sour cherries | cinnamon crumble

Petit Fours
Petit four

€ 170 pro Person