

WEINREISE

CHAMPAGNER
TAITTINGER BRUT Reserve
Frankreich

oder

TAITTINGER PRESTIGE Rosé
Frankreich

* * * *

WEISSWEIN
CHARDONNAY ROSSJ-BASS
2019, Angelo Gaja
Chardonnay

Oder

PULIGNY-MONTRACHET
AOC 2019, Les Boudrières,
Belleville

* * * *

ROTWEIN
CHATEAU GISCOURS
AOC, Grand Cru Classé 2014
Cabernet Sauvignon, Merlot

SUSSWEIN
CHATEAU RIUSSEC 1ER
SAUTERNES
2018
Sémillon, Sauvignon Blanc

SILVERSTERMENU 2022
NEW YEARS EVE 2022

MENU

Schweizer Rindstatar | Thuna Sauce |
Capucine Kaper | Austerblätter
Swiss beef tartare | Tonnato sauce
Capucine Caper | oyster leaves

Gepökelter Königsfisch
Kokosnussmilch | Kaviar | grünes
Kräuter-Öl
Cured King fish
coconut milk | caviar | green herbal oil

Hausgemachte Tagliolini
weisser Trüffel
Homemade Tagliolini
white truffle

Rindsfilet
Aubergine Caponata | Scampi |
Granatapfel Jus
Beef fillet
eggplant caponata | scampi |
pomegranate jus

MENU VEGETARISCH

Gemüse Tatar
Vegetable tartare

Tom Kha Suppe
Kokosnussmilch | Galanga | Mischpilze
Tom Kha Soup
coconut milk | galanga | mixed
mushrooms

Hausgemachte Tagliolini
weisser Trüffel
Homemade Tagliolini
white truffle

Hummerschwanz
Safran Reis | Burrata | schwarzer
Trüffel
Lobster tail
saffron rice | Burrata | black
truffle

DESSERT

Der Apfel
auf verschiedene Arten
The apple
in various styles

Menu Preis CHF 270 INKL 7.7% MwSt
Menu price CHF 270 inkl. 7.7 VAT