

BAR & BISTRO

Weihnachtsmenü

Dreierlei geräucherter Fisch, Mizuna-Salat, Meerrettichcreme

(Makrele (FAO27), Aal (FAO06), Lachs (NOR)),

Trio of smoked fish (Mackerel (FAO27), Eel (FAO06), Salmon (NOR)), Mizuna salad, horseradish cream

Trio de poissons fumés (Maquereau (FAO27), Anguille (FAO06), Saumon (NOR)), salade de mizuna, crème de raifort

G

ODER / OR / OU

Marinierte bunte Randen, Spinatsalat, weichgebackenem Ei, Ziegenkäseschaum

Marinated coloured beetroots, spinach salad, soft-baked egg, goat cheese foam

Betteraves colorées marinées, salade d'épinards, œuf mollet, mousse de fromage de chèvre

G



Gratinierte Jakobsmuscheln (FAO61), Yuzu-Risotto, Duo von karamellisierter und gelierter Quitte

Gratinated scallops (FAO61), yuzu risotto, duo of caramelised and gelled quince

Coquilles Saint-Jacques gratinées (FAO61), risotto au yuzu, duo de coings caramélisés et gélifiés

ODER / OR / OU

Rosa Rindsfilet, Kartoffelgratin, Wirsing, Morchel-Hollandaise

Pink fillet of beef, potato gratin, savoy cabbage, morel hollandaise

Filet de bœuf rosé, gratin de pommes de terre, chou frisé, sauce hollandaise aux morilles

G



Läckerli Eclair, Mandarinen, Baumnussglacé

Läckerli Eclair, mandarins, walnut ice cream

Eclair au Läckerli, manderines, glace aux noix

ODER / OR / OU

Apfel-Bananen Crumble, Zimtglacé

Apple-banana crumble, cinnamon ice cream

Crumble pomme-banane, glace à la cannelle

CHF 74.00

Optional als 4-Gang Menü: Pastinaken-Apfelcremesuppe, Croutons L

+ 11.00

Optional as 4-course menu: Cream of parsnip and apple soup, croutons L

+ 11.00

En option, menu à 4 plats: Crème de panais et de pommes, croûtons L

+ 11.00

L Laktosefrei

G Glutenfrei

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.