



NEW YEARS EVE

Alpine Trout Tart with Sour Cream, Black Truffle and Citrus Pearls

Alpenforellentarte mit Sauerrahm, schwarzem Trüffel und Zitrusperlen

Tarte à la truite alpine avec crème aigre, truffe noire et perles d'agrumes



Duck Fois Gras Terrine, Fig Chutney, Toasted Brioche and Maldon Salt

Enten-Foie-gras-Terrine, Feigen-Chutney, geröstetes Brioche und Maldon-Salz

Terrine de foie gras de canard, chutney de figues, brioche grillée et sel de Maldon



Blue Lobster Tail, White Butter, Caviar, Crispy of Jamon Iberico 5j 100%

Blauer Hummerschwanz, weisse Butter, Kaviar, knuspriger Jamón Ibérico 5J 100 %

Queue de homard bleu, beurre blanc, caviar, croustillant de jambon ibérique 5j 100 %



Wild Seabass, Aquarello Lemon Risotto, Basil Olive Oil

Wildfang-Seebarsch, Aquarello-Zitronenrisotto, Basilikum-Olivenöl

Bar sauvage, risotto au citron Aquarello, huile d'olive au basilic



Wagyu Sirloin, Pinot Noir Demi-Glace with Truffled Mashed Potatoes

Wagyu-Rinderfilet, Pinot Noir-Demi-Glace mit Trüffel-Kartoffelpüree

Filet de bœuf Wagyu, sauce demi-glace au pinot noir et purée de pommes de terre truffée



Mandarine Sorbet

Mandarinen-Sorbet

Sorbet à la mandarine



*Happy
New Year*

Valrhona Grand Cru 70% Chocolate Mousse

Valrhona Grand Cru 70 % Schokoladenmousse

Mousse au chocolat Valrhona Grand Cru 70 %

CHF 250.-