

## WEIHNACHTSABEND

Sonntag, 24. Dezember 2023

---

STARTERS	CREVETTEN UND AVOCADO COCKTAIL <i>Shrimp and Avocado Cocktail</i>	36.–
	SCHOTTISCHER GERÄUCHERTER LACHS MIT MEERRETTICHSCHAUM <i>Smoked Scottish Salmon with Horseradish Mousse, Toast and Butter</i>	36.–
	CARPACCIO CIPRIANI <i>Raw Beef Carpaccio, Original CIPRIANI Style</i>	36.–
	WINTERSALAT MIT FEIGEN, PEKAN NÜSSEN UND BLUE STILTON <i>Winter Salad with Figs, Pecan Nuts and Blue Stilton Cheese</i>	32.–
	KARTOFFELSUPPE MIT SCHWARZEN WINTER TRÜFFELN <i>Potato Cream Soup with black Winter Truffles</i>	28.–

---

TRUFFLES	TAGLIERINI MIT SCHWARZEN WINTER TRÜFFELN <i>Fine Noodles with black Winter Truffles</i>	48.–	59.–
	RISOTTO MIT SCHWARZEN WINTER TRÜFFELN <i>Risotto with black Winter Truffles</i>	48.–	59.–

## CHRISTMAS DINNER

*Sunday, 24th of December 2023*

---

FISH	Royal ZANDER FILET MIT CHAMPAGNERSAUCE, KARTOFFELPURÉE <i>Royal Pike Perch Filet with Champagne Sauce and mashed Potatoes</i>	56.–
	WOLFSBARSCH MIT KAPERN-ZITRONENBUTTER, SPINAT UND REIS <i>Sea Bass Filet with Lemon Caper Butter, Spinach and Rice</i>	64.–
	ROCK-LOBSTER MIT SAFRAN-RISOTTO <i>Rock Lobster with Saffron Risotto</i>	71.–

---

CLASSICS	WEIHNACHTSGANS MIT ROTKRAUT UND POMMES DAUPHIN <i>Christmas Goose with red Cabbage and Dauphine Potatoes</i>	52.–
	GESCHNETZELTES KALBSFILET "ZÜRICHER ART" MIT RÖSTI <i>Filet of Veal "Zurich Style" with Mushroom Cream Sauce and Rösti Potatoes</i>	61.–
	WIENER KALBSSCHNITZEL MIT POMMES FRITES <i>Veal Escalopes "Viennese Style" with French Fries</i>	58.–
	RINDSFILET BLACK ANGUS MIT TRÜFFEL-TAGLIERINI 160 gr. <i>Filet of Beef black Angus with fine Noodles and black Winter Truffles</i>	68.–

*Preise in CHF inkl. MwSt.*

## WEIHNACHTSABEND | CHRISTMAS EVE 2023

---

### DESSERTS

EXOTISCHER FRUCHTSALAT MIT YUZU SORBET <i>Exotic Fruits Salad with Yuzu Sherbet</i>		18. –
PAVLOWA MIT HIMBEERMUSSE, MERINGUES, UND SCHOKOLADE GLACE <i>Pavlova with Raspberry Mousse, Meringues, and Chocolate Ice Cream</i>		23. –
MOUSSE AU CHOCOLAT MIT DOPPELRAHM <i>Chocolat Mousse with Double Cream</i>	14. –	18. –
ROTWEIN-ZWETSCHGEN MIT ZIMTGLACE <i>Red Wine Plums with Cinnamon Ice Cream</i>		18. –

---

### KÄSE | Cheese

VACHERIN MONT-D'OR   <i>Creamy Swiss Cheese</i>	18. –	23. –
GEMISCHTER KÄSE <i>Mixed Cheese</i>		26. –

---

### SÜSSWEIN | Sweet Wine

CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY - <i>1er cru classé</i> 2019 <i>Bordeaux, Sauternes ac</i>	10 cl	19. –
--	-------	-------