

SILVESTER

Sonntag, 31. Dezember 2023

STARTERS	HUMMERSALAT MIT CITRUS DRESSING <i>Lobster Salad with Lemon Dressing</i>	38.–
	CARPACCIO CIPRIANI <i>Raw Filet Carpaccio, Original CIPRIANI Style</i>	38.–
	MOZZARELLA DI BUFALA MIT AVOCADO, TOMATEN UND BASILIKUM <i>Buffalo Mozzarella with Avocado, Tomatoes and Basil</i>	32.–
	WINTERSALAT MIT FEIGEN, PECAN 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.–

NEW YEAR'S EVE

Sunday, 31st December 2023

FISH	SEETEUFEL MÉDAILLONS MIT ESTRAGONSAUCE UND KARTOFFELPURÉE <i>Monkfish Medaillons with Tarragon Sauce and mashed Potatoes</i>	68.–
	ROCK-LOBSTER MIT SAFRAN - RISOTTO <i>Rock Lobster with Saffron Risotto</i>	71.–
CLASSICS	KALBS MÉDAILLONS MIT MORCHELSAUCE UND FEINEN NUDELN 160gr <i>Veal Medaillons with Morel Cream Sauce and fine Noodles</i>	68.–
	KALBSLEBER MIT SALBEI UND RÖSTI <i>Sliced Calf's Liver with Sage and Rösti Potatoes</i>	58.–
	PERLHUNHNBRUST MIT CHAMPAGNERKRAUT UND SALZKARTOFFELN <i>Breast of Guinea Fowl with Champagne Sauerkraut and boiled Potatoes</i>	54.–
	WIENER KALBSSCHNITZEL MIT POMMES FRITES <i>Veal Escalopes "Viennese Style" with French Fries</i>	58.–
	RINDSFILET MIT TRÜFFEL-TAGLIERINI <i>Filet of Beef with fine Noodles and black WinterTruffles</i>	160gr 68.–

Preise in CHF inkl. MwSt.

SILVESTER

Sonntag, 31. Dezember 2023

DESSERTS

PAVLOVA MIT MERINGUES, SCHOKOLADEMOUSSE, HIMBEEREN <i>Pavlova with Meringues, Chocolat Mousse, Raspberries and Sherbet</i>	23. –
ROTWEIN ZWETSCHGEN MIT ZIMTGLACÉ <i>Plums poached Red Wine with Cinnamon Ice Cream</i>	18. –
EXOTISCHER FRUCHTSALAT MIT YUZU SORBET <i>Exotic Fruit Salad with Yuzu Sherbet</i>	18. –
CRÈME BRÛLÉE MIT PASSIONSFRUCHT <i>Crème Brûlée with Passion Fruit</i>	18. –

KÄSE | Cheese

VACHERIN MONT-D'OR Creamy Vacherin Cheese	18. –	23. –
GEMISCHTER KÄSE MIXED CHEESE		26. –

SÜSSWEIN | Sweet Wine

CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY - 1er cru classé 2020 <i>Bordeaux, Sauternes ac</i>	10 cl	19. –
---	-------	-------