



# Menu de Noël

## Weihnachtsmenü Christmas Menu

24 & 25.12.2025

### AMUSE-BOUCHE DU CHEF

Amuse-Bouche des Chefs

Chef's Amuse-Bouche

.....  .....

### **TERRINE D'ESPADON, AUBERGINES, LIME ET MENTHE, ACCOMPAGNÉE D'UNE SAUCE AIGRE-DOUCE AUX PIGNONS DE PIN, RAISINS SECS ET OLIVES**

Schwertfischterrinen mit Auberginen, Limette und Minze, serviert mit  
einer süß-sauren Sauce aus Pinienkernen, Rosinen und Oliven

Swordfish terrine with aubergines, lime and mint, served with a  
sweet and sour sauce with pine nuts, dried grapes and olives

.....  .....

### **CHAPON FARCI AUX FIGUES, POIREAUX, PLEUROTES GRILLÉES ET PAK-CHOÏ, MILLE-FEUILLE DE POMMES DE TERRE AUX TRUFFES ET SAUCE AUX RAISINETS ROUGES**

Chapon gefüllt mit Feigen, Lauch, gegrillten Austernpilzen und Pak Choi,  
Kartoffel- und Trüffel-Mille-feuille und Sauce aus roten Johannisbeeren

Capon stuffed with figs, leeks, grilled oyster mushrooms and pak choi,  
potato mille-feuille with truffles and redcurrant sauce

.....  .....

### **TRADITIONNELLE BÛCHE DE NOËL MAISON, FAÇON TIRAMISU**

Traditioneller hausgemachter Weihnachtsstollen nach Tiramisu-Art

Traditional homemade Yule log, tiramisu style

CHF 69.- pp

