

Menu de la Saint-Sylvestre

New Year's Eve menu / Silvester menu

Amuse-bouche & verre de bienvenue

Amuse Bouche & Willkommensdrink

Amuse Bouche & welcome drink

Carpaccio de St-Jacques et gambas rouge aux fruits de la passion

Jakobsmuschel-Carpaccio und rote Gambas an Passionsfrucht

Scallop carpaccio and red gambas flavoured with passion fruit

Ravioli au homard sauté à la bisque de gambas

Ravioli mit sautiertem Lobster in Gambas-Bisque

Lobster ravioli sautéed with prawn bisque

**Tournedos de loup de mer farci aux épinards sur une crème de petits pois,
arrômatisé à la menthe et au citron**

Seebarsch-Tournedos gefüllt mit Spinat auf einer Erbsencreme,
arrômatisiert mit Minze und Zitrone

Sea bass tournedos stuffed with spinach on a cream of pea sauce,
garnished with mint and lemon

Sorbet citron

Zitronen-Sorbet

Lemon sorbet

Magret de canard au Porto rouge,

mousseline de topinambour, tomate cerise confite

Entenbrust mit rotem Porto, Topinamburmousseline, konfierte Kirschtomaten

Duck breast with Porto, topinambour mousseline, cherry tomato confit

Délice de poire caramélisée et fleur de sel

Karamellisierte Birne und Fleur de Sel

Caramelized pear and fleur de sel

CHF 175.- pp

HAPPY NEW YEAR



Menu de la Saint-Sylvestre

New Year's Eve menu / Silvester menu

Amuse-bouche

Ravioli à la napolitaine

Neapolitanische Ravioli

Neapolitan-style ravioli

Escalope de veau Viennoise, légumes sautés et frites

Kalbsschnitzel Viénoise, sautiertes Gemüse und Pommes frites

eal escalope Viénoise, sautéed vegetables and chips

La glace surprise

Schokoladen-Moëlleux mit Vanilleeis

Moëlleux chocolate cake with vanilla ice cream

Menu Enfant / Kindermenü / Children's menu

CHF 59.- pp



HAPPY NEW YEAR