

Menu

Getränkeempfehlung

Suggestion de boissons
Drink suggestions

Framboise Belvedere Martini
CHF 20.-

Louis Roederer «Collection 242», Reims
CHF 18.- dl / 135.-, 7.5dl

Marciel Leukersonne, Susten
CHF 62.-, 7.5dl

Mâcon-Verzé AC « Les Chênes »
Domaine Leflaive, Mâconnais
CHF 98.-, 7.5dl

Bourgogne Rouge
Henri Boillot | Meursault
CHF 98.-, 7.5dl

Humagne Rouge « Les Empereurs »
Cave La Romaine, Flanthey
CHF 82

No. 1 Numero Uno
Terrazze Retiche di Sondrio Plozza
CHF 128

Tancredi «Dolce & Gabbana»
Donnafugata, Sizilien
CHF 98

Sautierte Gänseleber, Pink Lady Macaron

Rote Äpfel Kompott mit Malvoisie

*Macaron de foie gras poêlée aux pommes
compote de pommes rouges avec Malvoisie*

Pink Lady Macaron with sautéed foie gras
red apple compote with Malvoisie



Hausgemachte Hummer Ravioli, raffinierte Bisque Sauce und Meeresspargel

*Raviolis de homard faits maison,
sauce bisque fine et salicorne*

Homemade lobster ravioli,
fine bisque sauce and sea asparagus



Flaumiges Champagner Süppchen

Soupe crémeuse au Champagne
Fluffy Champagne Soup



„Diva Salat“

Sellerie, Petersilie, Birne, Blauschimmelkäse, kandierte Pekannüsse an Honig und Cranberrys

*Céleri croquant, persil, poires, fromage bleue,
noix de pécan confites au miel et canneberges*

Crunchy celery, parsley, pears, blue cheese,
candied pecans with honey and cranberries



Rosa gebratenes Kalbsfilet, grüner Spargel

Topinambur Creme, Portwein-Sauce

*Filet de veau rôti rose, asperges vertes,
crème de topinambour, demi-glace au Porto*

Pink roasted veal fillet, green asparagus
Jerusalem artichoke purée, sauce with Porto wine



Dessert buffet mit flambierten crêpes Suzette

Buffet de desserts avec crêpes Suzette flambées

Dessert buffet with flambéed crêpes Suzette

Menu 6-Gang/course/plats
CHF 99.-