

# New Year Menü 2022

Wassermelone "Tataki", Avocado-Mousse, serviert mit Rote-Bete-Gel und Meerrettich dazu eine hausgemachte Teriyaki-Sauce und Tarragon-Öl  
Watermelon "Tataki", avocado mousse, served with beetroot gel with horseradish homemade teriyaki sauce and tarragon oil

Ziegenkäse mit orientalischem Couscous, gebackenes Gemüse mit Minze aromatisiert, dazu ein hausgemachtes Granatapfel-Dressing  
Goat cheese with oriental Couscous, baked vegetables flavoured with mint, pomegranate homemade dressing

Italienischer Prosecco serviert mit cremigem Kiwi-Minze Sorbet  
Italian Prosecco served with creamy Kiwi-Mint Sorbet

Risotto serviert mit einer schwarzen Wintertrüffelcreme, aromatisiert mit Waldpilzen und gegrillter Königsauster  
Risotto with Black Truffle winter cream, flavoured with wild mushrooms and grilled King Oyster

Blumenkohlsteak mit Dauphinoise-Kartoffeln,  
Kürbispüree zubereitet in einer gerösteten Paprikasauce  
Cauliflower Steak dauphinoise potatoes, pumpkin puree, and roasted peppers sauce

Lebkuchen-Parfait  
schaumige Zabaglione und Pistazieneis  
Gingerbread Parfait, foamy Zabaglione and Pistachio ice-cream

Pro Person CHF 119.00