

# New Year Menü 2022

Schweizer Lachsroulade bedeckt mit Tintenfisch und serviert mit Rote-Bete-Gel  
mit Meerrettich, hausgemachter Teriyaki Sauce und Taragon-Öl

Swiss Salmon roulade covered with octopus and served with beetroot gel, with horseradish  
homemade teriyaki sauce and taragon oil

Saint Jacques mit Champagnerschaum, gebackenes Selleriepüree mit Safran  
und knusprigem Jamon Iberico

Saint Jacques with Champagne foam baked celery puree infused with saffron  
and crispy jamon Iberico

Italienischer Prosecco serviert mit cremigem Sorbet Kiwi-Minze

Italian Prosecco served with creamy Sorbet Kiwi-Mint

Entenbrust "Williams"

Geschmorte Williams-Birnen in Rotwein mit orientalischen Gewürzen,  
Gorgonzola-Creme geräuchertem Kürbispüree und Beerensauce

"Williams" Duck Breast braised William's pears in red wine with oriental spices, gorgonzola cream smoked  
pumpkin puree and berries sauce

Rinderfilet mit schwarzem Trüffel

Waldpilz-Millefeuille

hausgemachte Demiglace-Sauce mit Dijon-Senf aromatisiert

Beef Fillet with Black Truffle wild mushrooms millefeuille homemade demiglace sauce flavoured with dijon  
mustard

Lebkuchen-Parfait, schaumige Zabaglione und Pistazieneis

Gingerbread Parfait, foamy Zabaglione and Pistachio ice-cream

Pro Person CHF 159.00