



WEIHNACHTS MENU

ZUM APERO

Feines zum naschen und ein Glas Champagner Réserve 1er Cru Brut Edouard Brun

—

AMUSE BOUCHE

—

MEERESFRÜCHTESALAT

mit Blumenkohlparfait

oder

ONSENEI AUF EINEM TATAR VOM ANGUSRIND

mit schwarzem Trüffel und Sud von der Tropeazwiebel

—

GEBRATENE GÄNSELEBER

auf Pain Perdu mit Ananaschutney

oder

LOUP DE MAR GEBRATEN

mit Boudin Noir, Stampfkartoffeln, Peperoni und Vinaigrette

mit Taggiasche-Oliven

—

KAPAUN GEBRATEN UND GESCHMORT

mit Fregola Sarda, Trauben und Oliven

oder

KALBSRÜCKEN IM OFEN GEBRATEN

mit Pastinakenpüree und Topinambour

—

KÄSE VON ROLF BEELER

mit hausgemachtem Schlorzifladen und Früchtebrot

—

PRE DESSERT

—

DESSERT

von Weihnachtlichen Aromen

4 GANG MENU 145.00

5 GANG MENU 160.00



WEIHNACHTS MENU

VEGETARISCH

ZUM APERO

Feines zum naschen und ein Glas Champagner Réserve 1er Cru Brut Edouard Brun

—

AMUSE BOUCHE

—

VARIATION VOM BLUMENKOHL

mit Kräutern

—

ONSENEI AUF EINEM PÜREE VON DER ALBULA-BER GKARTOFFEL

mit schwarzem Trüffel

—

AUBERGINEN-TOMATEN-TARTELETTE

mit schwarzem Trüffel

—

KÄSE VON ROLF BEELER

mit hausgemachtem Schlorzifladen und Früchtebrot

—

PRE DESSERT

—

DESSERT

von Weihnachtlichen Aromen

4 GANG MENU 145.00

5 GANG MENU 160.00



SILVESTER MENU

ZUM APERO

Feines zum naschen und ein Glas Champagner Réserve 1er Cru Brut Edouard Brun

—

AMUSE BOUCHE

—

GÄNSELEBERPARFAIT

mit Mango, Limette und hausgemachtem Brioche
oder

LEICHT GERÄUCHTER SWISS ALPINE LACHS

mit Saiblingskaviar, Limonen-Dill-Riccota und Austerncocktail

—

STEINBUTT GEBRATEN MIT ROSA PFEFFER

mit Artischocken und Artischockensud
oder

JAKOBSMUSCHELN

mit Kürbis, Alpsteinhuhn und Trüffel

—

RÜCKEN VOM ANGUS-RIND

mit Topinambour-Espuma, Topiragout mit Ochsenchwanz im Glas
und Bohnengemüse
oder

RÜCKEN UND SUGO VOM WEIDELAMM

mit Kichererbsen, orientalischen Aromen, Gewürzjoghurt, Auberginenpüree und
Safran-Couscous

—

KÄSE VON ROLF BEELER

mit hausgemachtem Schlorzifladen und Früchtebrot

—

PRE DESSERT

—

SILVESTER-

DESSERTÜBERRASCHUNG

4 GANG MENU 145.00

5 GANG MENU 160.00



SILVESTER MENU

VEGETARISCH

ZUM APERO

feines zum naschen und ein Glas Champagner Réserve 1er Cru Brut Edouard Brun

—

AMUSE BOUCHE

—

GEMÜSETATAR

mit Kräutern und hausgemachtem Foccacia

—

GEFÜLLTE ARTISCHOCKE

mit Bergkartoffeln aus dem Albulatal und schwarzem Trüffel

—

GESCHMORTE AUBERGINE

mit Sesam, Duxelles, Tomaten, Joghurt
und orientalischen Aromen

—

KÄSE VON ROLF BEELER

mit hausgemachtem Schlorzifladen und Früchtebrot

—

PRE DESSERT

—

SILVESTER-

DESSERTÜBERRASCHUNG

4 GANG MENU 145.00

5 GANG MENU 160.00