

SILVESTER MENÜ 2024

Arrangement zu CHF 262 pro Gast
mit Aperitif Champagne
L'Accomplie Extra Brut 1er cru Frédéric Savart

Secreto di maiale

Secreto vom Witzwiler Schwein – Nam jim jeaw – Pochiertes Wachtelei

Carpaccio di capesante

Jakobsmuschel Carpaccio – Ingwervinaigrette – Mango und Papaya

Salmone tiepido

Konfierter Ora King Lachs – Petersilienwurzel – Schnittlauch – Zitronenmarmelade

Girasoli all'ostriche Ravioli

Ravioli mit Fines de Claire Austern – Oona N°103 Caviar – Salicornes – Pernodschaum

Lucioperca arrosto

Estnischer Zander – Risotto mit weissem Alba Trüffel – Topinambur – Marroni

Sorbetto «Pina Colada»

Ananassorbet – Kokosnuss – Pyrat XO Rum

Il migliore di manzo nostrano

Shoulder Tender – Frische Steinpilze – Perlzwiebeln – Bérnaiseschaum – Trüffeljus

Formaggi affinati

Käsevariation von «Eleveur de Fromages» Antony aus Vieux-Ferrette

Consiglio per il dolce

Limoncello Zabaione – Passionsfrucht Tarte – Kiwi

Friandises



WEIN-PAIRING zu CHF 98 pro Gast

Château Landereau blanc 2021, Entre-Deux-Mers Bordeaux

Assemblage Blanc 2021, Marie-Thérèse Chappaz Wallis

Meursault Les Rougeots 2018, Domaine Potinet-Ampeau Burgund

Pinot Noir Hohle Gasse Grand cru 2020, Weingut Urs Jauslin MuttENZ

Tignanello 2020, Tenuta Tignanello Antinori Toskana

Portwein 20Y, Butler Nephew & Co. Portugal

Moscato Bricco Quaglia 2023, La Spinetta, Castagnole delle Lanze Piemont

