



WEIHNACHTEN 2018 CHRISTMAS 2018

MENÜ

Amuse bouche
Amuse bouche

Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich-Safran-Panna-Cotta und Honig Dip
an einem Salatbouquet

*Marinated salmon with horseradish-saffron-panna-cotta
and honey dip with salad bouquet*

Rindsfilet im Heu gegart, an einem Kartoffel Soufflé
glasierten Mini-Gemüse und Thymianjus

*Filet of beef cooked in hay on potato soufflé
glazed mini vegetables and thyme gravy*

Weisses Schokomousse mit Kirschragout und Lebkuchenglace
White chocolate mousse with cherry ragout and gingerbread ice cream

85.00 CHF pro Person
85.00 CHF per Person

inkl. Mwst. / VAT included