

Heiligabend

24. Dezember 2025

Amuse-Bouche

Variation von Jakobsmuschel und Gelbschwanzmakrele
Passionsfrucht, Wakame Algen, Sesam, Ingwer, Ponzu

Cremige Sellerie-Trüffelsuppe
Gebratene Wachtelbrust

Gebratenes Meerbarschfilet an Safranschaum
Dreierlei Fenchel und kandierte Orangen

Blutorangensorbet mit Mandarinenlikör

Schweizer Rindsfilet und kanadischer Hummer an Estragonsauce
Gerösteter Polentawürfel und Wintergemüse

Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler
Hausgemachtes Früchtebrot

oder

Variation von exotischen Früchten mit Vanille und Karamell

Friandises

Menü komplett CHF 145.—

Menü ohne Suppe CHF 135.—

Menü ohne Fisch CHF 125.—