

Christmas Menu

Amuse Bouche



Open Raviolo

with Smoked Egg Yolk and Truffle



Chestnut Cappuccino

with Cinnamon Foam



Octopus

with Beetroot Purée, Confit Leek and
Apricot Sauce



Confit Duck Leg

with Red Cabbage and Bread Dumpling



Christmas Pinecone Dessert

with Vanilla Sauce



Petit fours

5 Course CHF 129.- / 4 Course CHF 119.- / 3 Course CHF 109.-

For information regarding allergens, please contact our service staff.

All prices are in CHF, including VAT.

Weihnachtsmenü

Amuse Bouche



Offenes Ravioli

mit geräuchertem Eigelb und Trüffel



Marroni-Cappuccino

mit Zimtschaum



Oktopus

auf Rote-Bete-Püree, Lauch und Aprikosensauce



Confierte Entenkeule

mit Rotkohl und Semmelknödel



Weihnachtliches Tannenzapfen-Dessert

mit Vanillesauce



Petit fours

5 Gang CHF 129.- / 4 Gang CHF 119.- / 3 Gang CHF 109.-

Wenden Sie sich für Informationen zu Allergenen an unsere Service
Mitarbeitenden.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.