

Menu an Weihnachten 2026

*

Rosettes de saumon marinées au sel aux herbes sur salade de fenouil et tartare de pomme verte à la sauce crème fraîche
Lachsrosetten mariniert in Kräutersalz auf Fenchelsalat mit grünem Apfeltatar und Crème fraîche-Sauce
Salmon rosettes marinated in herb salt on fennel salad with green apple tartare and crème fraîche sauce

***

Velouté de cèpes et marrons
Steinpilzmarronicremesuppe mit Lebkuchensternen
Wild mushroom chestnut cream soup

***

Salades

***

Mandarinensorbet mit Limoncello und Pfefferminze

***

Filet de bœuf Suisse enrobé de Sbrinz et fines herbes
Sauce à la truffe d'hiver noire
Pommes de terre rissolées
Purée de brocoli aux amandes

Schweizer Rindsfilet im Sbrinzkräutermantel mit schwarzer Wintertrüffelsauce
Bratkartoffeln
Brokkolimandelpüree

Swiss beef fillet in Sbrinz herb crust with black winter truffle sauce
Fried potatoes
Mashed broccoli and almonds

***

Assiette de dessert Noël
Weihnachtlicher Dessertteller
Christmas dessert platter

Freitag, 25. Dezember 2026

CHF 95.--