



le soir Silvestermenü

Nori-Tartelette
Otoro | Osietra Gold Imperial Berlin | Sanbaizu

Crustard
Kimchi | Ikura | Dashi

Randensalat
Apfel | Meerrettich | Sauerrahm

Sauerteigbrot vom Eigenbrötler aus Wauwil
Alprahm-Butter von der Chienerenalp, Pimenton-Butter,
Arbequina Olivenöl

AJI AMARILLO
Gambero Rosso | Leche de Tigre | Papaya

ATLANTIK-STEINBUTT
Rose Champagner | Caviar
von Kaviari Paris | Liebstöckel

KAGOSHIMA WAGYU-RAVIOLI
Shitake | Gari Gari | Gurkensalat

WALLISER KALB
Perigord-Trüffel | Artischocken | Kartoffelragout

Kiwi
Yuzu | Kosho | Ivoire 35%

KÄSE ASSORTIERT
vom Maître Fromager Rolf Beeler

und/oder

EXOTISCHE SCHOKOLADE
Kokosnuss | Kafir Limette | Thai Mango

Petit Fours

5-Gang-Menü 195 (Käse oder Dessert)
6-Gang-Menü 215 (Käse und Dessert)
inkl. einem Glas Louis Roederer Brut

vegetarische Variante auf Anfrage erhältlich