

New Year's Eve 2022 Menu

Menü Silvester 2022

Welcome Aperitif
Willkommener Aperitif



Red prawn, liquid burrata, lemon and champagne air
Rote Garnele, flüssige Burrata, Zitrone und Champagnerluft



Foie gras parfait, dark chocolate, hazelnuts, pomegranate and gold
Foie gras parfait, dunkle Schokolade, Haselnüsse, Granatapfel und Gold



Carnaroli "Riserva San Massimo" whipped with anchovy butter and buffalo stracciatella
on turnip top pesto, tomato powder and caviar
Carnaroli "Riserva San Massimo" mit Sardellenbutter und Büffel-Stracciatella auf Steckrübenpesto, Tomatenpulver und Kaviar



Turbot confit on Beluga lentils in double texture, béarnaise mousse and black garlic
Steinbutt-Confit auf Beluga-Linsen in doppelter Textur, Berner Mousse und schwarzem Knoblauch



Lamb à la Villeroy with creamy champignon mushroom, truffled potato millefeuille
and red onion with raspberry sour cream

*Lamm à la Villeroy mit cremigen Champignons, getrüffeltem Kartoffel-Millefeuille
und roter Zwiebel mit Himbeer-Sauerrahm*



Chestnut creamy, cocoa earth, persimmon puree and salted caramel ice cream
Kastaniencreme, Kakaoerde, Kakipüree und gesalzenes Karamelleis

Small pastries
Kleingebäck



Savoury buffet after midnight with cotechino and lentils
Herzhaftes Buffet nach Mitternacht mit Cotechino und Linsen

CHF 220.- per person, beverages not included
CHF 220.- pro Person, Getränke nicht inbegriffen