

Silvester Menu

Dreierlei vom Lachs

*Dreierlei vom Lachs, Rauchlachs, Sashimi, Tatar, Sauerrahm,
Schnittlauch, Lachskaviar
oder*

Hummerschaumsuppe mit Cognac & Hummer-Tatar

*Trüffel-Ricotta-Ravioli an Nussbutter,
schwarzer Wintertrüffel*

*Rosa gebratenes Roastbeef, Ochsenschwanzragout,
Kartoffel-Zitronengras-Püree, wilder Brokkoli*

Tarte au citron

4-Gang Menü

inklusive einem Glas Laurent-Perrier Cuvée Rosé

149

À la carte

Vorspeise

Scampi-Carpaccio	29
<i>Tomaten, Kapern, Kräuter-Olivenöl</i>	
Königskrabben-Salat	39
<i>Mango, Avocado, Koriander-Honig Vinaigrette</i>	
Rindstatar mit schwarzem Trüffel & Wachtelei	39
Avocado mit Vinaigrette	19

Hauptgang

Grillierte Seezunge	68
<i>Salzkartoffeln, Spinat</i>	
Rindsfilet «Rossini»	89
<i>Bratkartoffeln, Marktgemüse</i>	
Hummer-Linguine	75

Dessert

Tarte fine aux pommes	16
<i>Vanilleglacé</i>	
Schiller's Schokoladenmousse	14
<i>Doppelrahm</i>	
Affogato al caffè	12
3 Macarons	8

Silvester Menu

Trio of Salmon

*Smoked salmon, sashimi, tartare, sour cream, chives, salmon roe
oder*

Lobster foam soup with Cognac & lobster tartare

*Truffle-ricotta ravioli in brown butter,
black winter truffle*

*Pink-roasted roast beef, oxtail ragout,
potato-lemongrass purée, wild broccoli*

Lemon tart

4-Course menu

Includes a glass of Laurent-Perrier Cuvée Rosé

149

All prices in CHF incl. VAT.

À la carte

Starters

Scampi carpaccio	29
<i>Tomatoes, capers, herb olive oil</i>	
King crab salad	39
<i>Mango, avocado, coriander-honey vinaigrette</i>	
Beef tartare with black truffle & quail egg	39
Avocado with vinaigrette	19

Main courses

Grilled sole	68
<i>Boiled potatoes, spinach</i>	
Beef fillet "Rossini"	89
<i>Roast potatoes, market vegetables</i>	
Lobster linguine	75

Dessert

Tarte fine aux pommes	16
<i>Vanilla ice cream</i>	
Schiller's chocolate mousse	14
<i>Double cream</i>	
Affogato al caffè	12
3 Macarons	8