

Menu de la *Saint Sylvestre 2026*

AMUSE BOUCHE

Rindertatar • Crème fraîche • Forellenkaviar • Kartoffelknusper

THON ROUGE

Sashimi vom Balfegó-Thunfisch • Shiitake-Vinaigrette • Avocado

TURBOT BRETON

*Gebratener bretonischer Steinbutt • Hummerravioli
Krustentierschaum • Zuckerschote*

BOEUF ROSSINI

Gebratenes Charolais-Filet | Gänseleber | Trüffeljus | Kartoffelgratin

BRILLAT-SAVARIN

Feldsalat • Walnuss-Vinaigrette

GLACE AU CHAMPAGNE

Champagnereis • Sabayon • Himbeeren

PETIT FOURS

von Valrhona-Schokolade

— FEUERWERK —

und ein Glas Champagner inklusive

MENUPREIS 199€ | PRO PERSON

*Eine besondere Auswahl aus unserem Raritätenkeller ist flaschenweise
oder als Weinbegleitung zum Menü zusätzlich buchbar.*