

Wieihnachtsmenü

Menu de Noël

Gebeizte Forelle aus dem Genfer See auf knusprigem Butter-Blätterteig
mit Winterblattsalaten und Radieschen

*Truite du Lac Léman marinée sur un feuilleté au beurre croustillant,
mesclun et radis roses*

Polentatortellini mit schwarzen Trüffeln,
cremigem Vacherin Mont d'Or und Kalbsjus

*Tortellini de polenta aux truffes noires,
mousseline de Vacherin Mont d'Or et jus clair*

Kalbsfilet und Kalbshachée mit glasierten Balsamico-Echalotten
Schmorgemüse mit getrockneten Aprikosen

*Filet et haché de veau aux échalotes glacées au vieux vinaigre balsamique,
légumes d'antan aux abricots séchés*

Bratapfel-Halbgefrorenes mit Meringue und Kastanienhonig, pochierte Quitten
mit weihnachtlichen Gewürzen und glasierte Maroni

*Parfait de pommes au four meringué au miel de châtaignier, coing au sirop
d'épices de Noël et marrons glacés*

Weihnachtsgebäck und Christstollen

Biscuits de Noël et Christstollen

CHF 115.-

CHF 115.-