

# Sylvestre

## Sylvester

*Caviar d'esturgeon sur blinis & huître « Gillardeau » au wasabi*  
*Störkaviar auf Blinis & Austern « Gillardeau » mit Wasabi*

ਚੌਚੌਚੌ

*Tourbillon de saumon, salade de puntarelle & rhubarbe, vinaigre de framboise*  
*& crumble de fruits de la passion*

*Lachs-Tourbillon, Chicorée & Rhabarber-Salat, Himbeeressig*  
*& Maracuja-Streusel*

ਚੌਚੌਚੌ

*Ravioli farci à la burrata & zestes de citron vert,*  
*carpaccio de gambas à l'huile d'olive & lime, espuma de bisque de crevettes rouges*

*Ravioli gefüllt mit Burrata & Limettenzesten, Garnelen-Carpaccio*  
*mit Oliven- & Limettenöl, Garnelenbisque-Espuma*

ਚੌਚੌਚੌ

*Mousse de tapioca, calamar frit & chips de betterave « Arc en ciel »*

*Tapioka-Schaum, gebratener Tintenfisch & Rote Beete-Chips « Regenbogen »*

ਚੌਚੌਚੌ

*Suprême de chapon farci à la scarole & au lard, purée de pommes de terre*  
*& champignons sautés*

*Kapaunbrust gefüllt mit Scarole & Speck, Kartoffelpüree*  
*& gebratene Champignons*

*Ou/Oder*

*Homard confit à l'huile d'olive, sauce « Romesco » & légumes poêlés*

*Hummer eingelegt in Olivenöl, « Romesco » Sauce & gebratenes Gemüse*

ਚੌਚੌਚੌ

*Quenelle de sorbet au raisin « fragola », crumble de yaourt & éponge au basilic*

*Trauben « fragola » Sorbet & Basilikum-Schwamm-Biskuit*

ਚੌਚੌਚੌ

*Panettone & champagne*

*Panettone & Champagner*

ਚੌਚੌਚੌ

*Mignardises*

*Mignardises*

**CHF 185.-**