

Z/ART

Silvester Menu

CHF 175



Amuse-bouche



Ceviche von der Jakobsmuschel Thunfischtatar und Carpaccio von der blauen Crevette

*Ceviche de coquilles St. Jacques
tatar de tonne rouge et carpaccio de crevettes bleu*



Kürbis-Suppe mit Büffelmozzarella und getrockneten Kirschtomaten

Soupe de courge avec mozzarella de bufflon et tomates cerises séchée



Steinpilz-Ravioli mit Haselnüssen, Trauben und Hirschfilet

Ravioli aux cèpes avec noisettes, raisins et filet de cerf



Doradenfilet auf Zitronen-Risotto mit Venusmuscheln und Pfefferminze

Filet de dorade sur Risotto aux citrons avec moules vérace et menthe



Kalbsfilet gebraten & geschmorte Kalbsbacken mit Topinambur, Blumenkohl und Périgord Trüffel

*Filet de veau sauté et joue de veau braisé
avec topinambour, choux fleur et truffe de Périgord*



Silvester Dessertüberraschung

Dessert surprise de Silvestre

Amuse-bouche



**Ceviche von der Jakobsmuschel
Thunfischtatar und Carpaccio von der blauen Crevette**
Scallops ceviche, red tuna tatar and blue shrimps carpaccio



**Kürbis-Suppe
mit Büffelmozzarella und getrockneten Kirschtomaten**
Pumpkin soup with buffalo mozzarella and dried cherry tomatoes



**Steinpilz-Ravioli
mit Haselnüssen, Trauben und Hirschfilet**
Porcini mushrooms ravioli with hazelnuts, grapes and deer filet



**Doradenfilet auf Zitronen-Risotto
mit Venusmuscheln und Pfefferminze**
Dorade filet on lemon risotto with Venus mussels and peppermint



**Kalbsfilet gebraten & geschmorte Kalbsbacken
mit Topinambur, Blumenkohl und Périgord Trüffel**
*Veal filet and braised veal bake
with Jerusalem artichoke, cauliflower and Périgord truffles*



Silvester Dessertüberraschung
New Year 's Eve surprise dessert