

Saint-Sylvestre

F I S H & M E A T M E N U

31. Dezember 2023

Champagner

Jean Aubry & Fils, Premier Cru, o.t.

Gruss aus der Küche

...

Wintertrüffel

Weißer Wintertrüffel, Topinambur, Brioche

...

Sot l'y Laisse

gebratene Kikok Mühnchenaustern, wilder Blumenkohl

BBQ Pilze, Laproagh-Sellerie-Pürée, Morchel Sauce

...

Kalmar

flammierte Rolle aus Shrimps & Tintenfisch, Forellenkaviar

Süßkartoffel, Endivie, Yuzu Bisque Velouté

...

Hirsch

Hirschrücken, Lardo, knusprige Hirsch Krokette

La Ratte Kartoffeln, Romanesco, Portobello, Spinat

Monkey 47 Gin Sauce

...

Noir Orange

dunkler Schokoladenkuchen, Clementine

Ingwer-Schokoladencreme, Mandarinensorbet

169 €

...

+ 10 Euro für das Service Team

Saint-Sylvestre

F I S C H M E N U

31. Dezember 2023

Champagner

Jean Aubry & Jils, Premier Cru, o.1l

Gruß aus der Küche

...

Wintertrüffel

Weißer Wintertrüffel, Topinambur, Brioche

...

Räucheraal

rote Beete, Frisée, Korianderkresse

Ponzu-Karotten-Dressing

...

Kalmar

flambierte Rolle aus Shrimps & Tintenfisch, Forellenkaviar

Süßkartoffel, Endivie, Yuzu Bisque Velouté

...

Seeteufel

geröstetes Seeteufel Filet, Baby Pak Choi, Spitzkohl

Castelfranco, Meerrettich, Rösthefe

Caesar Velouté

...

Noir Orange

dunkler Schokoladenkuchen, Clementine

Ingwer-Schokoladencreme, Mandarinensorbet

169 €

...

+ 10 Euro für das Service Team

Saint-Sylvestre

V E G G I E M E N U

31. Dezember 2023

Champagner

Jean Aubry & Fils, Premier Cru, o.11

Gruss aus der Küche

...

Wintertrüffel

Weißer Wintertrüffel, Topinambur, Brioche

...

Rote Beete

Fourme d'Ambert, Samen-Cracker

Frisée, Korianderkresse, Ponzu-Karotten-Dressing

...

Kräuterseitling

2erlei Pastinake, Richererbsen Pommes

Comté, Morchel Sauces

...

Blumenkohl

gerösteter Blumenkohl, Süßkartoffelpüree, Räuchermandel

marinierter Rotkohl, Pfeffer-Sauce, Liebstöckel Öl

...

Noir Orange

dunkler Schokoladenkuchen, Clementine

Ingwer-Schokoladencreme, Mandarinen sorbet

159 €

...

+ 10 Euro für das Service Team