

# New Year's Eve Menu 2024

**Rindstatar | Hummer | Lachskaviar | Tomate | Kimchi**  
Beef tartare | Lobster | Salmon caviar | Tomato | Kimchi  
Tartare de bœuf | Homard | Caviar de saumon | Tomate | Kimchi

\*\*\*

**Kürbistortelloni | Thunfisch | Entenleber | Amaretti | Balsamico**  
Pumpkin tortelloni | Tuna | Duck liver | Amaretti | Balsamic vinegar  
Tortelloni au potiron | Thon | Foie gras de canard | Amaretti | Vinaigre balsamique

\*\*\*

**Steinbutt | Scampo | Süsskartoffel | Aubergine | Rosinen-Kapernesuma**  
Turbot | Scampo | Sweet potato | Eggplant | Raisin caper espuma  
Turbot | Langoustine | Patate douce | Aubergine | Écume aux câpres et aux raisins secs

\*\*\*

**Kalbsfilet | Trüffelkruste | Kalbskopfbäggli | Polenta | Topinambur | Randen**  
Veal fillet | Truffle crust | Veal cheeks | Polenta | Jerusalem artichokes | Beetroot  
Filet de veau | Croûte truffée | Joutes de veau | Polenta | Topinambour | Betteraves

\*\*\*

**Zimt-Giandujaschnitte | Stroopwafel-Crumble | Feigen | Traubensorbet**  
Cinnamon gianduja slice | Stroopwafel crumble | Figs | Grape sorbet  
Tranche de gâteau de Gianduja à la cannelle | Crumble de gaufre néerlandaise | Figue | Sorbet aux raisins

## Menupreis | Menu price | Prix du menu

Menu 3 Gänge   courses   plats	115
Menu 4 Gänge   courses   plats	130
Menu 5 Gänge   courses   plats	145