

Silvester 2026 – The Steakhouse

Menü mit Fleisch

Power to the Meat

Rinds-Tataki (IE)
Holzkohle-Mayonnaise
Passionsfrucht-Ponzu
Sonnenblumen-Crumble



Purple Haze Velouté

Samtige Marroni-Suppe
Hibiskusöl



Wagyu Flower Duet

Duett vom Wagyu (japanisches Kagoshima
Entrecôte & Schweizer Brisket)
Cassis Glaze | Fondant Kartoffeln
Gemüse-Gel



Marina Tender

Himbeer | Rose | Bisquit

4-Gang-Menü für CHF 189.- p.P.
inklusive Aperitif und Livemusik*

Menü mit Fisch

Ocean Child

King Fish Sashimi (DK)
Limetten Avocado Crème
Kamillen Zitrus Marinade
Quinoa



Purple Haze Velouté

Samtige Marroni-Suppe
Hibiskusöl



Yellow Submarine

Kabeljau (IS)
Spirulina | Safran-Blumenkohlpüree
Federkohl | Vanille Tomaten



Marina Tender

Himbeer | Rose | Bisquit

4-Gang-Menü für CHF 189.- p.P.
inklusive Aperitif und Livemusik*

Menü vegetarisch

Blooming Garden

Grillgemüse-Terrine
Chimichurri-Mayonnaise
Granatapfel



Purple Haze Velouté

Samtige Marroni-Suppe
Hibiskusöl



Garden of Eden

Polentaschnitte
Schmor-Zwiebel | Mini-Gemüse
Kräuterseitling
Miso-Air



Marina Tender

Himbeer | Rose | Bisquit

4-Gang-Menü für CHF 189.- p.P.
inklusive Aperitif und Livemusik*

Silvester 2026 – Osteria Vista

Menü mit Fleisch

Vellutata di carote

Crémige Karotten Orangen Ingwer Suppe
Stracciatella von der Burrata
Hanföl | Ringelblumen



Lasagne con crostacei rivisitate

Neu interpretierte Krebstier Lasagne
mit ihrer Bisque *
Rotes Crevettentatar aus Mazara del Vallo
Zitronenschale | Borretschblüten



Filetto di manzo al balsamico

Grilliertes Rindsfiletmedaillon (ARG)
Balsamico-Kirschsauce | Kapuzinerkresseblüten
Bimi Broccoli | Mini-Karotten
Püree von lila Kartoffeln



Panna cotto all'acqua di rose e lamponi

Rosenwasser Panna Cotta
Himbeer-Coulis | Baiser-Brösel

* Scampi (FAO27), Rock Lobster (FAO51), Wildwasser Crevetten
Patagonien (FAO41), Golden Shrimps Tail (VN, Wildzucht)

4-Gang-Menü für CHF 159.- p.P.
inklusive Aperitif und Livemusik*

Menü mit Fisch

Vellutata di carote

Crémige Karotten Orangen Ingwer Suppe
Stracciatella von der Burrata
Hanföl | Ringelblumen



Lasagne con crostacei rivisitate

Neu interpretierte Krebstier Lasagne
mit ihrer Bisque *
Rotes Crevettentatar aus Mazara del Vallo
Zitronenschale | Borretschblüten



Filetto di branzino agli agrumi

Grilliertes Wolfsbarschfilet (TR, Zucht)
Butter-Weisswein-Zitronensauce | Fenchelblüten
Bimi Broccoli | Mini-Karotten
Püree von lila Kartoffeln



Panna cotto all'acqua di rose e lamponi

Rosenwasser Panna Cotta
Himbeer-Coulis | Baiser-Brösel

* Scampi (FAO27), Rock Lobster (FAO51), Wildwasser Crevetten
Patagonien (FAO41), Golden Shrimps Tail (VN, Wildzucht)

4-Gang-Menü für CHF 159.- p.P.
inklusive Aperitif und Livemusik*

Menü vegetarisch

Vellutata di carote

Crémige Karotten Orangen Ingwer Suppe
Stracciatella von der Burrata
Hanföl | Ringelblumen



Melanzana fondente tricolore

Gebackene Aubergine
Tomaten-, Grana-Padano- & Basilikum-Crème
Kapuzinerkresse
Bimi Broccoli | Mini-Karotten
Püree von lila Kartoffeln



Risotto barbabietola rossa

Crémiges Risotto mit roter Bete
Stracciatella von der Burrata
Veilchenblüten



Panna cotto all'acqua di rose e lamponi

Rosenwasser Panna Cotta
Himbeer-Coulis | Baiser-Brösel

4-Gang-Menü für CHF 159.- p.P.
inklusive Aperitif und Livemusik*

Silvester 2026 – PrivatSphären

Menü mit Fleisch/Fisch

Ocean Child

King Fish Sashimi (DK)
Limetten Avocado Crème
Kamillen Zitrus Marinade
Quinoa



Fondue Chinoise à discrétion

Rindshuft (AR), Kalbshuft (CH), Poulet (CH),
Gemüse und Gyoza
Sechs verschiedene Saucen,
Mixed Pickles | Pommes frites | Reis



Marina Tender

Himbeer | Rose | Bisquit

3-Gang-Menü für CHF 136.- p.P.
inklusive Aperitif
Mindestkonsumation: CHF 800.- pro Kugl

Menü vegetarisch

Blooming Garden

Grillgemüse-Terrine
Chimichurri-Mayonnaise
Granatapfel



Fondue Chinoise à discrétion

Planted Chicken, planted Beef,
Gemüse, Gyoza, Tofu
und Portobello Pilze
Sechs verschiedene Saucen,
Mixed Pickles | Pommes frites | Reis
(vegane Bouillon)



Marina Tender

Himbeer | Rose | Bisquit

3-Gang-Menü für CHF 136.- p.P.
inklusive Aperitif
Mindestkonsumation: CHF 800.- pro Kugl