

JAZZ NIGHT

Menü mit Fleisch

Geräuchertes Rinds-Carpaccio vom Sashi-Beef

mit Birnen-Hokkaido-Chutney, Parmesanschaum,
Chili-Aioli, gepickelten Radieschen und Wachtelei

Topinambur-Crèmesuppe

mit confiertem Felsenhammer,
Zitrusöl und Shiitake

Sashi Beef Entrecôte

mit Püree von gebackenem Knollensellerie,
Portwein-Schalotten, frittiertem Gorgonzola
und Erbsen-Rüebli-Sesam-Salat

Champagner-Cheesecake

mit Karamell-Macarons
und Blaubeer-Crumble-Sorbet

4-Gang Menü für CHF 189.- pro Person
inkl. Apéritif und Feuerwerk*

Menü mit Fisch

Pilz Tatar

mit Kräutersalat, Thymian Mayonnaise
und Wachtelei

Topinambur-Crèmesuppe

mit confiertem Felsenhammer,
Zitrusöl und Shiitake

Seeteufel Medaillons im Lardomantel

mit violetter Risotto, Burrata-Crème
und italienischem Stängelkohl

Champagner-Cheesecake

mit Karamell-Macarons
und Blaubeer-Crumble-Sorbet

4-Gang Menü für CHF 189.- pro Person
inkl. Apéritif und Feuerwerk*

Menü vegetarisch

Pilz Tatar

mit Kräutersalat, Thymian Mayonnaise
und Wachtelei

Topinambur-Crèmesuppe

mit sautiertem Zimt-Sellerie und Schnittlauchöl

Violettes Risotto

mit gratiniertem Ziegenfrischkäse und
geschmorten Brüsseler Endivien

Champagner-Cheesecake

mit Karamell-Macarons
und Blaubeer-Crumble-Sorbet

4-Gang Menü für CHF 179.- pro Person
inkl. Apéritif und Feuerwerk*

