



# CHRISTMAS SPECIALS

## STARTERS

<b>Oona Caviar Osietra &amp; Trout</b>			
Frutiger Osietra Caviar aus Frutigen   Rauchforellen-Flan			
Blumenkohl   grüner Apfel   Brioche   Kräutersalat			27
<b>Tatar &amp; Caviar</b>			
Beef Tatar   Oona Caviar aus Frutigen   Crème fraîche			
Kartoffel-Pavé   Sauce Béarnaise			28
<b>Scallop Carpaccio</b>			
Marinierte Jakobsmuschel   Grapefruit   Avocado			
Gurke   Mango   Kürbis   Verbene			25
<b>Tagliatelle al Tartufo</b>			
Hausgemachte Tagliatelle   Parmesan-Trüffelsauce		Vorspeise	25
Eigelb   schwarzer Trüffel		Hauptgang	35

### Add on:

<b>Truffle</b>			
Schwarzer Herbst-Trüffel			
			1g 4
Weisser Alba-Trüffel			
			1g 18
<b>Caviar</b>			
Oona Osietra			
			1g 5

## MAINS

<b>Lobster Champagne &amp; Forest</b>			
½ Hummer   Champagnerschaum   Morchelragout			
Rahmsauerkraut   Grapefruitrisotto			66
<b>Filet Wellington</b>			
150g Irish Filet Medaillon   im Brickteig gebacken			
Pilzschaumsauce   Trüffel Fries			65

## WAGYU - BEEF

Wagyu – die Königin aller Rinderrassen aus Japan.  
Für Sie aus dem Ursprungsland Japan und aus Chile.  
Sie ordern Ihr Wunschgewicht, empfohlene Garstufe; «rare»

<b>Miyazaki Wagyu</b>			
Japan, Präфекtur Miyazaki			
Entrecôte, Fleischqualität A5, Marmorierung 8-9			10g 8
<b>Mollendo Wagyu</b>			
Chile, Entrecôte, 8+			
			10g 5

<b>Wagyu Tasting Menu</b>			
«Tasten» Sie die geschmacklichen Unterschiede:			
50g Miyazaki Wagyu & 50g Mollendo Wagyu			
“rare” grilliert, tranchiert, Fleur de Sel			
Beilagen à la carte nach Wahl			60
<b>Tipp: gerne auch «to share» - zum Teilen am Tisch, zum Beispiel als Vorspeise oder Zwischengang...</b>			



# CHRISTMAS SPECIALS

## STARTERS

<b>Oona Caviar Osietra &amp; Trout</b>			
Fruchtiger Osietra Caviar aus Frutigen   Rauchforellen-Flan			
Blumenkohl   grüner Apfel   Brioche   Kräutersalat			27
<b>Tatar &amp; Caviar</b>			
Beef Tatar   Oona Caviar aus Frutigen   Crème fraîche			
Kartoffel-Pavé   Sauce Béarnaise			28
<b>Scallop Carpaccio</b>			
Marinierte Jakobsmuschel   Grapefruit   Avocado			
Gurke   Mango   Kürbis   Verbene			25
<b>Tagliatelle al Tartufo</b>			
Hausgemachte Tagliatelle   Parmesan-Trüffelsauce		Vorspeise	25
Eigelb   schwarzer Trüffel		Hauptgang	35

### Add on:

<b>Truffle</b>			
Schwarzer Herbst-Trüffel			
			1g 4
Weisser Alba-Trüffel			
			1g 18
<b>Caviar</b>			
Oona Osietra			
			1g 5

## MAINS

<b>Lobster Champagne &amp; Forest</b>			
½ Hummer   Champagnerschaum   Morchelragout			
Rahmsauerkraut   Grapefruitrisotto			66
<b>Filet Wellington</b>			
150g Irish Filet Medaillon   im Brickteig gebacken			
Pilzschaumsauce   Trüffel Fries			65

## WAGYU - BEEF

Wagyu – die Königin aller Rinderrassen aus Japan.  
Für Sie aus dem Ursprungsland Japan und aus Chile.  
Sie ordern Ihr Wunschgewicht, empfohlene Garstufe; «rare»

<b>Miyazaki Wagyu</b>			
Japan, Präфекtur Miyazaki			
Entrecôte, Fleischqualität A5, Marmorierung 8-9			10g 8
<b>Mollendo Wagyu</b>			
Chile, Entrecôte, 8+			
			10g 5

<b>Wagyu Tasting Menu</b>			
«Tasten» Sie die geschmacklichen Unterschiede:			
50g Miyazaki Wagyu & 50g Mollendo Wagyu			
“rare” grilliert, tranchiert, Fleur de Sel			
Beilagen à la carte nach Wahl			60
<b>Tipp: gerne auch «to share» - zum Teilen am Tisch zum Beispiel als Vorspeise oder Zwischengang...</b>			