

CHRISTMAS SPECIALS

STARTERS

Oona Caviar Osietra & Trout

Frutiger Osietra Caviar aus Frutigen | Rauchforellen-Flan
Blumenkohl | grüner Apfel | Brioche | Kräutersalat

27

Tatar & Caviar

Beef Tatar | Oona Caviar aus Frutigen | Crème fraîche
Kartoffel-Pavé | Sauce Béarnaise

28

Scallop Carpaccio

Marinierte Jakobsmuschel | Grapefruit | Avocado
Gurke | Mango | Kürbis | Verbene

25

Tagliatelle al Tartufo

Hausgemachte Tagliatelle | Parmesan-Trüffelsauce
Eigelb | schwarzer Trüffel

Vorspeise 25
Hauptgang 35

Add on:

Truffle

Schwarzer Herbst-Trüffel
Weisser Alba-Trüffel

1g 4
1g 18

Caviar

Oona Osietra

1g 5

MAINS

Lobster Champagne & Forest

½ Hummer | Champagnerschaum | Morchelragout
Rahmsauerkraut | Grapefruitrisotto

66

Filet Wellington

150g Irish Filet Medaillon | im Brickeig 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»

Miyazaki Wagyu

Japan, Präfektur Miyazaki
Entrecôte, Fleischqualität A5, Marmorierung 8-9

10g 8

Mollendo Wagyu

Chile, Entrecôte, 8+

10g 5

Wagyu Tasting Menu

«Tasten» Sie die geschmacklichen Unterschiede:
50g Miyazaki Wagyu & 50g Mollendo Wagyu
“rare” grilliert, tranchiert, Fleur de Sel
Beilagen à la carte nach Wahl

60

Tipp: gerne auch «to share» - zum Teilen am Tisch,
zum Beispiel als Vorspeise oder Zwischengang...

CHRISTMAS SPECIALS

STARTERS

Oona Caviar Osietra & Trout

Frutiger Osietra Caviar aus Frutigen | Rauchforellen-Flan
Blumenkohl | grüner Apfel | Brioche | Kräutersalat

27

Tatar & Caviar

Beef Tatar | Oona Caviar aus Frutigen | Crème fraîche
Kartoffel-Pavé | Sauce Béarnaise

28

Scallop Carpaccio

Marinierte Jakobsmuschel | Grapefruit | Avocado
Gurke | Mango | Kürbis | Verbene

25

Tagliatelle al Tartufo

Hausgemachte Tagliatelle | Parmesan-Trüffelsauce
Eigelb | schwarzer Trüffel

Vorspeise 25
Hauptgang 35

Add on:

Truffle

Schwarzer Herbst-Trüffel
Weisser Alba-Trüffel

1g 4
1g 18

Caviar

Oona Osietra

1g 5

MAINS

Lobster Champagne & Forest

½ Hummer | Champagnerschaum | Morchelragout
Rahmsauerkraut | Grapefruitrisotto

66

Filet Wellington

150g Irish Filet Medaillon | im Brickeig 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»

Miyazaki Wagyu

Japan, Präfektur Miyazaki
Entrecôte, Fleischqualität A5, Marmorierung 8-9

10g 8

Mollendo Wagyu

Chile, Entrecôte, 8+

10g 5

Wagyu Tasting Menu

«Tasten» Sie die geschmacklichen Unterschiede:
50g Miyazaki Wagyu & 50g Mollendo Wagyu
“rare” grilliert, tranchiert, Fleur de Sel
Beilagen à la carte nach Wahl

60

Tipp: gerne auch «to share» - zum Teilen am Tisch zum Beispiel
als Vorspeise oder Zwischengang...