



# ERSTER WEIHNACHTSTAG

## «ABEND»

25.12.2024

### MARINIERTER BRÜGGI LACHSFORELLE

Koshihikari Reis | Shiso | Geeister Meerrettich

-

### NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHEL

N25 Hybrid Kaviar | Dashi Flan | Spitzkohl Vinaigrette

-

### GNOCCHETTI «A LA CARBONARA»

Weisser Alba Trüffel | Ormalinge Schweinebauch | Kartoffelschaum

-

### DUO VOM SCHWEIZER BLACK ANGUS RIND

Schwarzwurzel | Herbsttrompete | Pommes Dauphine

-

### «DIE WEIHNACHTSÜBERRASCHUNG»

Kaki | Ingwer | Felchlin Edelweiss

CHF 230



---

# FIRST CHRISTMAS DAY

## «DINNER»

25.12.2024

### MARINATED BRÜGGLI SALMON TROUT

Koshihikari Rice | Shiso | Frozen Horseradish

-

### NORWEGIAN SCALLOP

N25 Hybrid Caviar | Dashi Flan | Cabbage Vinaigrette

-

### GNOCCHETTI «A LA CARBONARA»

White Alba Truffle | Pork Belly from Ormalingen | Potato Foam

-

### DUO OF SWISS BLACK ANGUS BEEF

Black Salsify | Autumn Trumpet | Pommes Dauphine

-

### «THE CHRISTMAS SURPRISE»

Kaki | Ginger | Felchlin Edelweiss

CHF 230