

2021

good friends,
good food,
good life.

SILVESTER MENU CHF 129 p. P.*

Rotkohl

Ponzu Butter, Babykarotten, frische Kräuter
Red cabbage – ponzu butter, baby carrots, fresh herbs

Israelisches Crudo

Seebrasse, Labneh, rote Chili, eingelegte Schalotten, Granatapfelkerne
Israeli Crudo – sea bream, labneh, red chilli, pickled shallots, pomegranate seeds

Pastilla

Filo-Pastete mit konfierter Ente, Granatapfelkerne, Zimt
Confit duck pastilla – filo dough, pomegranate seeds, cinnamon

Ochsenschwanz

Trüffel Polenta, Knochenmark, Belper Knolle
Oxtail, truffle polenta, bone marrow, Belper Knolle

Zwetschgen Strudel

Hausgemachtes Nussbutterglace
Plum strudel – homemade brown butter ice cream

SILVESTER MENU VEGI CHF 109 p. P.*

Rotkohl

Ponzu Butter, Babykarotten, frische Kräuter
Red cabbage – ponzu butter, baby carrots, fresh herbs

Zucchini Crudo

Labneh, rote Chili, eingelegte Schalotten, Granatapfelkerne
Labneh, red chilli, pickled shallots, pomegranate seeds

Wurzelgemüse Pastilla

Filo-Pastete aus Wurzelgemüse, Granatapfelkerne, Zimt
Winter roots pastilla – filo dough, pomegranate seeds, cinnamon

Königsausternpilze

Trüffel Polenta, Belper Knolle, frische Kräuter
King Oyster mushrooms, truffle polenta, Belper Knolle, fresh herbs

Zwetschgen Strudel

Hausgemachtes Nussbutter Glace
Plum strudel – homemade brown butter ice cream

* inkl. Wasser, Kaffee/Tee und 1 Highball in der Cinchona Bar // *incl. water, coffee/tea and 1 highball at the Cinchona Bar*