

Weihnachts Businesslunch im Kochort

13. Dezember 2024, ab 11.30 Uhr

kalte Vorspeise

Trilogie vom marinierten Sashimi oder mariniertes Gemüse Carpaccio
Sushi Reis, Avocado, Wasabi, Sojasaucen-Gel, Yuzu, Chili

warme Vorspeise

mit Kräuter leicht geräuchertes, hausgemachtes Dörrtomaten-Raviolo
Kürbis Variation, fermentiertes Steinpilz Espuma

Hauptgang

rosa gebratenes Black Angus Rindsfilet
oder gebratenes Tartelette aus Belugalinsen, Sbrinz und Wurzelgemüse
piemonteser Carnaroli Risotto, Merlotreduktion, Wintergemüse

Käse

kleines Buffet mit herrlichen Käsespezialitäten
Früchtebrot, Früchtesenf, Nüsse

Dessert

Eine Dessertsymbiose aus Valrhona Manjari Schokolade
Madagaskar Bourbon Vanille, karamelierten Kastanien, Mandarine
und Bolliger Birnensorbet

3 Gänge 88.-
4 Gänge 104.-
5 Gänge 118.-
inkl. Mineral

Dazu kredenzt Karin eine optionale wundervolle Weinbegleitung