

JAZZ NIGHT

Menü mit Fleisch

Geräuchertes Rinds-Carpaccio vom Sashi-Beef

mit Birnen-Hokkaido-Chutney, Parmesanschaum,
Chili-Aioli, gepickelten Radieschen und Wachtelei

Topinambur-Crèmesuppe

mit confiertem Felsenhammer,
Zitrusöl und Shiitake

Sashi Beef Entrecôte

mit Püree von gebackenem Knollensellerie,
Portwein-Schalotten, frittiertem Gorgonzola
und Erbsen-Rüebli-Sesam-Salat

Champagner-Cheesecake

mit Karamell-Macarons
und Blaubeer-Crumble-Sorbet

4-Gang Menü für CHF 189.- pro Person
inkl. Apéritif und Feuerwerk*

Menü mit Fisch

Pilz Tatar

mit Kräutersalat, Thymian Mayonnaise
und Wachtelei

Topinambur-Crèmesuppe

mit confiertem Felsenhammer,
Zitrusöl und Shiitake

Seeteufel Medaillons im Lardomantel

mit violetter Risotto, Burrata-Crème
und italienischem Stängelkohl

Champagner-Cheesecake

mit Karamell-Macarons
und Blaubeer-Crumble-Sorbet

4-Gang Menü für CHF 189.- pro Person
inkl. Apéritif und Feuerwerk*

Menü vegetarisch

Pilz Tatar

mit Kräutersalat, Thymian Mayonnaise
und Wachtelei

Topinambur-Crèmesuppe

mit sautiertem Zimt-Sellerie und Schnittlauchöl

Violettes Risotto

mit gratiniertem Ziegenfrischkäse und
geschmorten Brüsseler Endivien

Champagner-Cheesecake

mit Karamell-Macarons
und Blaubeer-Crumble-Sorbet

4-Gang Menü für CHF 179.- pro Person
inkl. Apéritif und Feuerwerk*



JAZZ NIGHT

Menü mit Fleisch

Zuppa di fagioli con salmone confit

Suppe von weissen Bohnen mit Lavendel und konfiertem Lachs

Agnolotti ripieni con fontina e sedano in salsa tartufata e cantucci sbriciolati

Agnolotti gefüllt mit Fontina und Sellerie, mit Trüffelsauce und Cantuccicrumble

Medaglioni di vitello con salsa di ciliegie, puree di patate viola e cavolfiore al forno

Kalbsmedaillons vom Grill mit Kirschen-Chilisauce, violetter Kartoffelpüree und gebackenem Blumenkohl

Dolce

Crème brûlée mit Limoncello, Mandarinensorbet und Cannoli gefüllt mit Kaffeemousse

4-Gang Menü für CHF 159.- pro Person
inkl. Apéritif und Feuerwerk*

Menü mit Fisch

Zuppa di fagioli con salmone confit

Suppe von weissen Bohnen mit Lavendel und konfiertem Lachs

Agnolotti ripieni con fontina e sedano in salsa tartufata e cantucci sbriciolati

Agnolotti gefüllt mit Fontina und Sellerie, mit Trüffelsauce und Cantuccicrumble

Medaglioni di rana pescatrice con lardo di Colonnata, crema di burrata, risotto viola e cime di rapa

Seeteufelmedaillons im Lardomantel mit violettem Risotto, Burrata-Crème und italienischem Stängelkohl

Dolce

Crème brûlée mit Limoncello, Mandarinensorbet und Cannoli gefüllt mit Kaffeemousse

4-Gang Menü für CHF 159.- pro Person
inkl. Apéritif und Feuerwerk*

Menü vegetarisch

Zuppa di fagioli con crostini ai funghi, scalogno e mascarpone

Suppe von weissen Bohnen mit Lavendel, begleitet von einem Crostini mit Pilzen, Schalotten und Mascarpone

Agnolotti ripieni con fontina e sedano in salsa tartufata e cantucci sbriciolati

Agnolotti gefüllt mit Fontina und Sellerie, mit Trüffelsauce und Cantuccicrumble

Risotto viola con formaggio di capra gratinato e indivia

Violettes Risotto mit gratiniertem Ziegenfrischkäse und geschmorten Brüsseler Endivien

Dolce

Crème brûlée mit Limoncello, Mandarinensorbet und Cannoli gefüllt mit Kaffeemousse

4-Gang Menü für CHF 149.- pro Person
inkl. Apéritif und Feuerwerk*

