

RED Silvester 2018/19**appenzeller ente, brioche & orange**

Rillettes von der Appenzeller Freilandente
Thymian-Brioche und Orangenchutney

* * *

kaisergranat, taschenkrebis & mumbaicurry

Gebratener Schwanz vom Kaisergranat, Ravioli vom
Taschenkrebis, Mumbaicurryschaum

* * *

luma short rib, dörrobst & zimt

Geschmortes Luma Short Rib
Dörrobstcreme und Zimt-Chilli-Salsa

* * *

bergkartoffel, weisser trüffel & oona osietra carat

Texturen von der Albula Bergkartoffel
Alba Trüffel und Osietra Carat Kaviar

* * *

holzen angus, haselnuss & pastinake

Sous-vide gegartes Holzen Angus Filet
Pastinaken-Haselnussmousseline

* * *

blauer schnee

Kakao und Schlorzifladen

* * *

spekulatius, kirschen & rande

Spekulatiuscanneloni, Kirschen und Randen-Vodkaglace

Menüpreise**7 Gang Menü 175.00 CHF**

komplettes Menü

6 Gang Menü 155.00 CHF

mit Käse oder Dessert

5 Gang Menü 130 CHF

mit Käse oder Dessert ohne Short Rib

4 Gang Menü 110 CHF

mit Käse oder Dessert ohne Ente und Short Rib