CHRISTMAS MENU

GRANCHIO REALE
Royale al Dragoncello, Caviale
Tarragon Royale, Caviar

ANIMELLE DI VITELLO
Alle Bracecon, Topinambur, Fava Tonka, Jus alla Verbena
Charcoal-grilled, Jerusalem Artichoke, Tonka Bean, Verbena Jus

PASSATELLI
Foie Gras, Consommé Di Faraona e Tartufo Nero
Foie gras, Guinea Fowl Consommé, Black Truffle

RISOTTO
Ostrica, Erbe Selvatiche e Ginepro
Oyster, Wild Herbs, Juniper

BRANZINO
Mandorla, Vin Jaune, Raviolo di Cavolo Rapa Al Fieno Greco
Almond, Vin Jaune, Kohlrabi Raviolo, Fenugreek

FARAONA
Salsa di Scoryonera, Tartufo Nero e Castagne Maturate
White Wine Sauce, Salsify, Black Truffle

ZUCCA
Chiboust Di Zucca e Latte Acido
Pumpkin Chiboust, Sour Milk

4 COURSE TASTING MENU: CHF 195
6 COURSE TASTING MENU: CHF 235
À LA CARTE OPTION (2 COURSES + DESSERT): CHF 150