

SAVOY

BRASSERIE & BAR

WEIHNACHTSMENÜ 24. | 25. | 26. DEZEMBER

3-Gänge-Menü	CHF 98
4-Gänge-Menü	CHF 118
5-Gänge-Menü	CHF 138

AMUSE-BOUCHE

Trüffel Rindertartar

auf knusprigem Brioche-Toast, garniert mit cremiger geräucherter Eigelbcreme und Parmigiano oder

Tartelettes (VEG)

gefüllt mit einer Pilzmischung, verfeinert mit Trüffel

VORSPEISE

Foie Gras Parfait

mit einer Reduktion aus rotem Portwein, Himbeergelee und geröstetem Panettone oder

Zarter Hummer

serviert mit Fenchelsalat und erfrischender Orange oder

Rotebete-Carpaccio (VEG)

mit Ziegenkäsecreme und Haselnüssen

ERSTER GANG

Kürbisrisotto (VEG)

serviert mit karamellisierten Kastanien und Parmigiano-Creme oder

Pilzsuppe (VEG)

mit zartem Trüffelschaum

HAUPTGERICHT

Rinderfilet Rossini

serviert mit Knollensellerie, Foie Gras, Perigord-Jus und Perigord-Trüffel oder

Confit Ente

mit Pastinakenpüree, Rotkohl und Rosenkohl, verfeinert mit Feigenjus oder

Seebarsch

mit Muscheln und Dillkartoffeln, garniert mit Oscietra-Kaviar Beurre-Blanc oder

Blumenkohl (VEG)

mit einem 62 °C Sous-Vide Ei, Sauce Mousseline und Perigord-Trüffel

DESSERT

Weihnachts-Parfait Cassata

mit Marzipan

Profiterole

mit klassischer Schokoladenfüllung

Seidige Schokoladenmousse

mit Madagaskar-Vanille und Trüffel