

SAVOY

BRASSERIE & BAR

SILVESTERMENÜ 2026

6-Gänge-Menü
Weinbegleitung

CHF 325
CHF 128

AMUSE BOUCHE

"Oops!!! I dropped my Lollipop" Foie Gras
mit weißer Schokolade und rotem Portwein

Filo-Tartlette
mit Otoro-Thunfisch und einer würzigen Note von Jalapeño

Pilztartelette (VEG)
mit aromatischem Trüffel

ERSTER GANG

Gambero Rosso Carpaccio
mit Oscietra-Kaviar und Orange

Rotebete-Carpaccio (VEG)
mit Ziegenkäsecreme und knusprigen Haselnüssen

ZWEITER GANG

Hummerschwanz
mit Mini-Romanasalat Kimchi und Kürbis

Kastaniensuppe (VEG)
mit leichter „Quatre Épices“-Schaumkrone

DRITTER GANG

Risotto mit weißer Trüffel aus Alba
Wagyu-Tartar und Parmigiano-Creme

Risotto mit weißem Trüffel (VEG)
Parmigiano-Creme

VIERTER GANG

"Oh, my dear!" Wild mit gerösteter roter Endivie
begleitet von Topinambur-Püree und Beerenjus

Weichgekochtes Ei (VEG)
serviert mit Babyspinat und Kartoffel-Espuma

FÜNFTER GANG

Fourme d'Ambert (VEG)
gepaart mit Wacholder, Birne und knuspriger Walnusskruste

DESSERT

Halbgefrorenes Haselnuss-Nougat mit Williamsbirne