

WINE & MORE
TIMES GRILL

SINCE 2016

Silvestermenü



Amuse-Bouche:

Jakobsmuschel-Mousseline,
Hummer-Bisque-Schaum und "Beluga"-Kaviar



Gebratener Wolfsbarsch,
Acquerello-Risotto mit weißem Trüffel und Topinambur,
Périgord-Jus



Pithiviers von Taube und Gänsestopfleber,
Jus mit "Kriek", wilder Kürbis



Gegrilltes Kalbsfilet, Jus mit Bourbon Pointu,
Ratte-Kartoffelmousseline, Haselnuss-Crunch und Wurzelgemüse



Trüffel-Brillat-Savarin (hausgemacht),
Getoastetes Alpenbrot und Feldsalat mit Piemont-Öl



Schwarzwälder Kirschtorte,
Neu interpretiert von Aurélien

Menü für CHF 159.00
Ohne Käse CHF 149.00

Serviert am 31.12. zum Abendessen

