

# SILVESTER 24.25

Welcome-Champagner  
La Rosé – Vincent Brochet

---

Kräuterseitling | Tempura | Ravigote  
Miso-Randen | Radicchio | Tahina | Kapern  
Lättich | Apfel | Buchweizen | Schlossberger

---

Jumi's Rindstatar | Kartoffel Pavé | Senfkaviar  
Burrata | Lardo | Holunderbeere | Fenchelsaat  
Schwarzwurzel | Trüffel | Haselnuss

---

Quitte | Salbei | Limette

---

Zander | Pistazie | Beurre blanc  
48h Haxen-Ragout vom Omoso-Rind  
Kartoffel | Brokkolini | Lauch

---

White Russian Glacé  
Schokolade | Olivenöl | Fleur des Alpes  
Williamsbirne | Miso | Karamell

sharing Dinner-Menu in 5 Akten  
inkl. Welcome-Champagner | Wasser | Surprise  
ab 18:00 Uhr | auf Reservation  
CHF 138.— pro Person

**VIERTE WAND**