



Restaurant | Tapas Bar | Anlässe & Seminare

Silvester-Menü | Freitag, 31. Dezember 2021

Menü mit 5 Gängen: CHF 96.00
inkl. Champagner zum Jahreswechsel & Live Musik

Begrüssungs-Gang

Pedro's Melón con Jamón
Ein Glas Cava-Brut mit einem Schuss Melonen-Sirup.
Dazu etwas Jamón Ibérico de Bellota.

Vorspeise

Pochierte Regenbogenforelle mit Schalotten an einer Randencrème und einem Stupser Mango-Mayo. Dazu einen marinierten Brunnenkresse-Salat.

Zwischengang

Vereister Basilikum Pumukel
Ein hausgemachtes Basilikum-Eis mit süsser Tomatensalsa.

Hauptgang

Das Filet vom Pata Negra Schwein mit einer Bellota-Sobrasada-Haube begleitet von einem einzigartigen Sauternes-Jus von einem Château d'Yquem 1995.
Als Beilage servieren wir ein Duett der Süsskartoffel – knusprig und fein. Dazu ein würziges Pisto Manchego.

Dessert

Sorpresa del Pincho
Eine süsse Überraschung von unserem Küchenteam



Restaurant | Tapas Bar | Anlässe & Seminare

Silvester-Menü-Vegi | Freitag, 31. Dezember 2021

Menü mit 5 Gängen: CHF 86.00
inkl. Champagner zum Jahreswechsel & Live Musik

Begrüssungs-Gang

Sopa de Melón
mit hausgemachten Randen-Pickels.

Vorspeise

Tatar de Alubia
Ein herrlich würziges Tatar aus weissen Faba-Bohnen mit Granatapfelkernen und Koriander. Dazu gibt's marinierte Brunnenkresse.

Zwischengang

Vereister Basilikum Pumukel
Ein hausgemachtes Basilikum-Eis mit süsser Tomatensalsa.

Hauptgang

Im Pankomehl gebackene Süsskartoffel-Croqueta mit einer Soja-Balsamico-Mayonaisse. Dazu servieren wir ein würziges Pisto Manchego und gebratene süss-saure Pilze mit einem Hauch Knoblauch und Olivenöl.

Dessert

Sorpresa del Pincho
Eine süsse Überraschung von unserem Küchenteam
