

# Heiligabend Genussmenu

Pastis-Swiss Lachs aus Lostallo CH  
Ananas Sphäre & Rosa- Pfeffer Gel / "Berner Rose" Apfel-Rucola Sorbet  
Couscous Fritter / Fenchel & Sambuca / Gurke



Maroni-Steinpilz Süppchen  
Haslitaler Gumpesel / Paprika-Öl / Schalloten Confit



Thymian-Sternanis Sud  
Campari / Orangen Sorbet



Filet vom Schweizer Bio Rind  
Gebackener Sellerie & Selleriepüree mit Zitronengras und Vanille parfümiert  
Baby Kardamom-Rande / marinierte Brombeere / Morchel-Spitzen / Butter-Flower Sprout  
Pistazien-Falafel / Kräftiger Rotweinjus / luftige Kartoffel-Mousseline mit Dörrbirne



Birne und Ingwer  
Zitronenzesten Creme / Himbeer-Wasabi Sorbet / Pekannuss  
Marinierte Walliser Zwetschge / Orangenmousse / Kürbiskern Joconde / Portweingel



Chefs Käse Variation  
Auserlesener Käse / Garnituren



Chef de Cuisine Roman Crkon

# Heiligabend

## Vegetarisches Genussmenu

Marinierte & geräucherte Seenländer Rüepli  
Stauden & Knollensellerie Ceviche  
Ananas Sphäre & Rosa- Pfeffer Gel / "Berner Rose" Apfel-Rucola Sorbet  
Couscous Fritter / Fenchel & Sambuca / Gurke



Maroni-Steinpilz Süppchen  
Paprika-Öl / Schalloten Confit / Belper Knolle



Thymian-Sternanis Sud  
Campari / Orangen Sorbet



Hausgemachte Teigtaschen / Feige & Pecorino  
Mürgu & Handecker Alpkäse Schäumchen / eingelegte Kamillenblüten  
Morchel-Spitzen / Feigen-Chutney / Butter-Flower Sprout / Portwein Schalloten  
Hausgemachter Pistazien-Falafel



Birne und Ingwer  
Zitronenzesten Creme / Himbeer-Wasabi Sorbet / Pekannuss  
Marinierte Walliser Zwetsche / Orangenmousse / Kürbiskern Joconde / Portweingel



Chefs Käse Variation  
Auserlesener Käse aus der Schweiz / Garnituren



Chef de Cuisine Roman Crkon