



grill  
RESTAURANT &  
SEETERRASSE



## SILVESTER MENÜ

**KNISTERNDE HOLZKOHLE, AROMATISCHER DUFT, LEIDENSCHAFT.**

Wir freuen uns, Ihnen zum Jahreswechsel ein ganz besonderes Highlight präsentieren zu dürfen:  
Fleischsommelier Felix Kattchin, ausgezeichnet mit 15 Gault Millau-Punkten,  
wird Sie an Silvester mit seinen exquisiten Kreationen verzaubern.

Freuen Sie sich auf einen unvergesslichen Abend, der voller Überraschungen und  
kulinarischer Meisterwerke steckt – Momente, die Sie in ihrer Einzigartigkeit begeistern werden.

Wir wünschen Ihnen einen wundervollen Aufenthalt bei uns und  
ein erfolgreiches, glückliches neues Jahr!

*F. Kattchin*

Felix Kattchin & Team



## Amuse Gueule

Royalfilet vom schottischen Wildlachs | Ossietrekaviar | Sellerie | Zitrusvinaigrette

🌿 Variation von Sellerie | Randenespuma | Zitrusvinaigrette | Bittersalat

\*\*\*

## Duo von der Wachtel

Geräucherte Wachtelbrust | Marone | Federkohl | Preiselbeere

Essenz | Ravioli von der Keule | Liebstöckel

🌿 Zwiebeltarte Tatin | Marone | Federkohl | Preiselbeere

🌿 Zwiebelessenz | Ravioli | Liebstöckel

\*\*\*

Tranche vom im Whiskeyholz geräucherten Wildfangheilbutt | Weisser Albatrüffel |

Tessiner Loto Risotto | Champagnerschaum

🌿 Tessiner Loto Risotto | Weisser Albatrüffel | Freilandeigelb | Champagnerschaum

\*\*\*

Pithivier vom gereiften Schweizer Rind | Perigordtrüffel | Mangold | Pastinake

🌿 Pithivier von Shitake und Steinpilz | Perigordtrüffel | Mangold | Pastinake

\*\*\*

Warmes Schokoladenmousse | Tahiti Vanille | geräuchertes Olivenöl | Mandelkrokant

## Menüpreise

*Getränke nicht inkludiert*

5-Gang-Menü: CHF 215

4-Gang-Menü ohne Heilbutt: CHF 195

🌿 5-Gang-Menü vegetarisch: CHF 195

🌿 4-Gang-Menü vegetarisch, ohne Risotto: CHF 180



# HERKUNFT & DEKLARATION

---

WIR FREUEN UNS  
VIELE UNSERER ERSTKLASSIGEN PRODUKTE  
AUS DER DIREKTEN UMGEBUNG  
BEZIEHEN ZU KÖNNEN.

Kalb & BIO Schwein: Zentralschweiz (CH)  
Geflügel: Alpstein Appenzell (CH)\_Frankreich (FRA)  
Rind & Wild: Creekstone Farms (US)\_Zentralschweiz (CH)\_Salamanca (ESP)\_Miyazaki(JPN)  
Schalentiere: Biarritz (FRA)\_Kanada (CAN)  
Krustentiere: Tristan de Cunha (ZAF)\_Patagonien (ARG)  
Fisch: Pazifik\_Atlantik\_Mittelmeer  
Eier: Brigitte Zimmermann\_Vitznau (CH)  
Käse: Rolf Beeler\_Mellingen (CH)  
Gemüse & Obst: Salvador Garibay\_Weggis\_Reust AG\_Zürich (CH)  
Kaviar: Kaviari\_Paris (CHN)

Wir besprechen gerne persönlich mit Ihnen Ihre Wünsche in Bezug auf die  
Ernährung und informieren Sie detailliert über einzelne Produkte.

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MWST.  
Alle Gewichte sind als Rohgewichte aufgeführt

