



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

