

LE SAINT-SYLVESTRE UPPER DECK

Apéritif mit einem Glas Crémant de Limoux und Blätterteiggebäck

Apéritif avec un verre de Crémant de Limoux et pâtes feuilletées

Apéritif with a glass of Crémant de Limoux and puff pastry

Thunfischtartar mit Jakobsmuschel im Champagnerteig, Passionsfruchtcreme und Brioche
Tatar de thon, coquille Saint- Jacques en pâte à frire au champagne, crème à la fruit de la passion, pain brioche

Tuna tartar with scallop in champagne frying batter, passion fruit cream and brioche

Wolfsbarschfilet im Tomatenfond mit Safran und Kräutern

Filet de loup de mer, fond tomate au safran et aux herbes

Fillet of sea bass in tomato gravy with saffron and herbs

Kalbsfilet an Cognac-Rahmsauce, winterliches Wurzelgemüse, Pommes Dauphine

Filet de veau, sauce crème au Cognac, légumes racines d'hiver, pommes dauphine

Fillet of veal with cognac cream sauce, winter root vegetables, dauphine potatoes

Orangen-Ingwertarte mit Sauerrahmglacé

Tarte à l'orange et au gingembre, glace à la crème fraiche

Orange and ginger tart with sour cream glacé

Ein Piccolo Prosecco mit 2 Gläsern zum Mitnehmen ans Feuerwerk.

Une petite bouteille de Prosecco avec deux verres pour prendre au feu d'artifice.

A Piccolo Prosecco with 2 glasses to take with you to the fireworks.

CHF 120.00 pro Person inkl. MwSt.

Reservationen bitte bis 29. Dezember 2019 per Mail an:
Regula Draxler / mercatherine@commercio.ch

Thunfisch: PH | Jakobsmuschel: JP | Wolfsbarsch: TR | Kalb: CH

"Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren"

LE SAINT-SYLVESTRE

MAIN DECK

Sie essen à la carte oder Moules et frites
und wählen ein Zeitfenster von:

17.30 Uhr bis 20.00 Uhr

oder

20.30 Uhr bis 01.00Uhr

Bar
Le Philosophe

Silvesterspecial Drink

Dark and stormy
(Havanna Club 7 anos, Limettensaft, Gingerbeer)

CHF 14.50 inkl. MwSt.

Offen von 18.00 Uhr bis 02.00 Uhr.