WEIHNACHTSMENÜ

«Amuse Bouche»

Kürbis-Cappuccino
Gerösteten Haselnüssen

Maronisuppe
Birne und Thymian

oder

Randen-Carpaccio | Kräuterfrischkäse
Baumnüssen | Winterlicher Blattsalat

Zwischengericht

Safran-Tagliolini
Gebratenen Riesencrevetten

Rosa gebratene Entenbrust
Orangensauce | Kartoffelgratin | Glasiertes Wintergemüse

oder

Waldpilz-Risotto
Geschmortem Spitzkohl | Kräuteröl & Knuspriger Salbei

Crème brûlée
Winterliche Gewürze | Marinierte Beeren

oder

Schokoladen-Mousse
Orangenragout | Gebrannte Mandeln

«Petits fours»

4 Gänge: 85.- CHF
3 Gänge: 69.- CHF (Ohne Zwischgericht)

Unsere Weine Empfehlungen :

Vouvray AC Classic 2023 | Chenin Blanc | De Ladoucette	0.1l 12.50 CHF	0.75l 85.00 CHF
Côte du Nuits-Villages 2023 | Pinot Noir | Louis Latour	0.1l 12.50 CHF	0.75l 89.00 CHF

Preise in CHF inklusive der gesetzlichen MwSt. & Service. Bei diätischen Bedürfnissen & Allergien, fragen Sie unser Service Personal.

Vegetarisch

Caspar's
Restaurant | Bar | Terrasse

SILVESTERMENÜ

«Amuse Bouche»

Kartoffelblini

Crème fraîche | Kaviar

Pastinakencremesuppe

Birne Thymian | Geröstete Haselnüsse

oder

Rindstatar mit Kapern

Schalotten | Knuspriges Brioche

Gebratenes Zanderfilet auf Safranrisotto

Rosa gebratener Kalbsrücken

Morchelrahmsauce | Kartoffelgratin | Glasiertes Wintergemüse

oder

Sellerie-Steak mit Kräuterkrust

Kartoffelgratin | Glasiertes Wintergemüse

Auswahl von fünf Käsesorten

Feigensenf | Früchtebrot | Nüsse

Crème brûlée

Vanille | Beeren

oder

Tiramisu

Amaretto | Kakao

«Petits fours»

99.- CHF

Unsere Weine Empfehlungen :				
Champagner Deutz Brut Classic		0.1l 17.00 CHF	0.75l	120.00 CHF
Sauvignon Blanc Les deux Tours	2025	0.1l 9.50 CHF	0.75l	65.00 CHF
Pauillac de Lynch-Bages	2020	0.1l 14.00 CHF	0.75l	99.00 CHF

Preise in CHF inklusive der gesetzlichen MwSt. & Service. Bei diätischen Bedürfnissen & Allergien, fragen Sie unser Service Personal.

Vegetarisch

Caspar's
Restaurant | Bar | Terrasse