La Soupière
RESTAURANT AU BEL ÉTAGE

SILVESTER GALA DINNER MENÜ

Stossen Sie mit uns auf das neue Jahr 2027 an und geniessen Sie Ihr Gala Dinner im «La Soupière au Bel Étage».

Engelshaar

Frischcreme | konfiertes Eigelb | Belberknolle

Gänseleber Terrine

Gänseleber | rote Zwiebel | Brioche

Kohlrabi-Velouté (Signature)

Nussbutter | Wildlachstatar | Kohlrabi

„Turbo“ Eisberg

Eisbergcreme | grüner Apfel | Limette | Spitzkohljus | Pistazien

Fleisch pitivier

Wagyu Beef | Wirsing | Topinamburpüree | weisser Trüffel

Dunkles Valrhona Guanaja Schokoladenmousse

Salted Caramel | Bretzeli | Zitronenmelisse Sorbet

La Soupière
RESTAURANT AU BEL ÉTAGE

Vegetarisch

Engelshaar

Frischcreme | konfiertes Eigelb | Belberknolle

Randenrosette

Brillat Savarin Creme | winterliche Kräuter | 25 Jahre gereifter Balsamico

Kohlrabi-Velouté (Signature)

Nussbutter | Buchweizen | Kohlrabi

Gebratene Kräuterseitlinge

Pilzessenz | Sellerie | Apfel | Senf | veganer Thymianjus

Marroni Agnolotti

Haselnuss | Salbei | weisser Trüffel

Dunkles Valrhona Guanaja Schokoladenmousse

Salted Caramel | Bretzeli | Zitronenmelisse Sorbet