



## PHILIPP SOLDAN

*Feiner natürlicher Genuss*

Gataux von der Bio-Gänsemastleber  
mit Quitte, Portwein und Salzbuttermbriche

\*\*\*

Medaillon vom Islandkabeljau

Rote Randen, geschmolzener Kalbssülze, Savorasenfelouté

\*erweitern Sie Ihr Gericht mit 15 g französischem Osietra Kaviar aus dem Hause Prunier

für 29 €

\*\*\*

Sautierte handgetauchte Jakobsmuschel

mit jungem Mangold, Topinambur, schwarzem Wintertrüffel & Vin Jaune Sauce

\*\*\*

Im eigen Saft conferierte Rinderbacke

mit Chicorée, geräucherter Steckrübe & Madeirajus

\* als zusätzliche Empfehlung zu diesem Gericht empfehlen wir Ihnen

eine Scheibe gebratene Entenleber für 14 €

\*\*\*

Gratinierter Rücken vom Ederbergland Reh

mit kalt gerührten Preiselbeeren, Selleriecreme, Cordyceps & Roenaiser Sauce

\*\*\*

Mouse & Ganache von der Valrohna Grad Crû Schokolade / Manjari & Azelia  
mit Piemonteser Haselnusseis & Gewürzorange

24. & 25. Dezember 2022 | 18:30 Uhr

Änderungen vorbehalten.