



NEUJAHRSSZAUBER MENU

2026

GERÄUCHERTER SWISS ALPINE LACHS AUS LOSTALLO

Erbsen-Crème-Brûlée, Lachs Rogen
gepickelter Rettich, Kräutersalat



PIKANTE TOMATENSUPPE

Alpen-Zanderpraliné
Xellent Vodka, kandierte Oliven



ANGUS RINDS ENTRECÔTE AM STÜCK AUS SCHWYZ

Acquerello Risotto, Kohle, Salz-Zitrone
Safranschaum, Pak choi



VILLA-DESSERT-VARIATION

CHF 118.00

01. Januar 2026



VEGETARISCHES NEUJAHRSZAUBER MENU 2026

ERBSEN-CRÈME-BRÛLÉE

Wachtel-Ei, gepickelter Rettich, Kräutersalat



PIKANTE TOMATENSUPPE

Xellent Vodka, kandierte Oliven, Shiso



GEFÜLLTE CHAMPIGNONS

Acquerello Risotto, Kohle, Salz-Zitrone
Safranschaum, Pak choi



VILLA-DESSERT-VARIATION

CHF 101.00

01. Januar 2026